

MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du lundi 8 au vendredi 12 juillet 2024

Lundi 8 juillet

Concombre au basilic

Parmentier de Merlu MSC du chef

Salade verte

Bûche de chèvre laiterie Verneuil

Compote pomme-abricot bio

GOÛTERS

Pain bio - Gouda bio

Mardi 9 juillet

Taboulé du chef

Cake au chèvre froid du chef

Salade grecque

Fromage blanc

Nectarine

GOÛTERS

Pancake aux pommes - lait bio

Mercredi 10 juillet

Carottes râpées aux raisins

Sauté de porc bio à la tomate

Purée de courgettes et pommes de terre bio

Edam bio

Cubes de poires

GOÛTERS

Pain bio - confiture d'abricots /
yaourt nature sucré fermier

Jeudi 11 juillet

Melon

Houmous de pois chiche bio

Piémontaise végétarienne (œufs bio)

Saint Paulin bio

Bâtonnet de glace fraise

GOÛTERS

Marbré du chef - lait bio

Vendredi 12 juillet (MENU ROUGE)

Tarte à la tomate du chef

Merguez de bœuf LR

Ratatouille (sans poivron vert)

Faiselle au coulis de fruits rouges

Pastèque

GOÛTERS

Pain bio - chocolat au lait /
purée de pommes

Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10 mg/kg).

MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

Lundi 15 juillet

Friand au fromage du chef

Colin MSC sauce beurre blanc

Courgettes persillées

Gouda bio

Abricots

GOÛTERS

Quatre-quarts du chef - lait bio

Mardi 16 juillet

Tomate mozzarella

Filet de dinde froid

Pâtes aux 3 couleurs (mayonnaise + ketchup)

Tomme grise bio

Crème dessert au caramel

GOÛTERS

Pain bio - confiture de fraises / purée de pommes bio

Mercredi 17 juillet

Melon

Gratin d'aubergines

Boulgour bio pilaf

Yaourt nature fermier

Far aux abricots du chef

GOÛTERS

Grande galette au beurre Ker Cadélac -
pomme

Jeudi 18 juillet

Concombre à la crème laiterie Verneuil

Salade mexicaine (riz bio, haricots rouges, maïs, tomate)

-

Brie bio

Glace fusée fraise, citron, abricot

GOÛTERS

Pain bio - chocolat noir / yaourt nature sucré fermier

Vendredi 19 juillet

Croque aux tomates

Escalope de porc bio grillée au thym

Petits pois bio

Mimolette bio

Pêche

GOÛTERS

Crêpe au sucre - lait bio

Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10 mg/kg).

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

Lundi 22 juillet

Macédoine mayonnaise

Lamelles d'encornets à la tomate

Riz bio Basmati

Emmental bio

Petit pot de glace vanille / fraise

GOÛTERS

Pain bio - confiture d'abricots /

yaourt nature sucré fermier

Mardi 23 juillet

Melon

Quiche froide végétarienne à la tomate et fromage

Salade de haricots vert bio

Camembert laiterie Verneuil

Semoule au lait aux raisins du chef

GOÛTERS

Cake du chef / lait bio

Mercredi 24 juillet

Crêpe au fromage

Poulet basquaise

Ratatouille du chef

Munster AOP

Nectarine

GOÛTERS

Pain bio - chocolat noir /

purée de pommes bio

Jeudi 25 juillet

Salade de lentilles vertes bio

Salade niçoise végétarienne aux pommes de terre bio

Comté AOP

Abricots

GOÛTERS

Chausson aux pommes - lait bio

Vendredi 26 juillet

Râpé de carottes et radis

Moussaka à l'agneau du chef

Fromage blanc fermier

Flan pâtissier du chef

GOÛTERS

Pain bio - Saint Paulin bio

Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10 mg/kg).

MENUS DES ACCUEILS DE LOISIRS

Semaine du lundi 29 au vendredi 2 août 2024

Lundi 29 juillet

Melon

Beignets de poisson

Epinards bio à la béchamel

Bleu d'Auvergne AOP

Riz au lait du chef

GOÛTERS

Gâteau breton à la framboise-abricots

Mardi 30 juillet

Rillettes de thon

Rôti de veau froid sauce tartare

Salade de riz bio aux tomates, concombres et poivrons

Mimolette bio

Pastèque

GOÛTERS

Pain bio - confiture de fraises / yaourt nature sucré fermier

Mercredi 31 juillet

Betteraves en vinaigrette

Couscous de légumes et pois chiche bio

Semoule bio

Coulommiers

Abricots

GOÛTERS

Biscuit de Savoie du chef sans amandes -

lait bio

Jeudi 1^{er} août

Tomate au basilic

Flan de courgettes froid

Salade verte

Petit Suisse bio

Cake à la vanille du chef

GOÛTERS

Pain bio - chocolat au lait / purée de pommes bio

Vendredi 2 août

Concombres à l'aneth

Aiguillette de poulet rôti aux herbes

Coquillettes bio

Edam bio

Petit pot de glace vanille / chocolat

GOÛTERS

Beignet abricot - lait bio

Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10 mg/kg).