

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire


En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Ciel de Juillet rouge le matin est un pluvieux voisin

	lundi 08 juillet	mardi 09 juillet	mercredi 10 juillet	jeudi 11 juillet	vendredi 12 juillet
Fêtons les	<i>Thibault</i>	<i>Amandine</i>	<i>Ulric</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	TARTINE BASQUE (TOMATE, BREBIS, JAMBON CRU)	SALADE DE TOMATE BIO AU PESTO	CAROTTES BIO ET COURGETTES EN MIKADO ET SA SAUCE (FROMAGE BLANC,	CŒUR D'ARTICHAUT ET TOMATE VINAIGRETTE
	STEAK HACHE DE VEAU GRILLE	ROTI DE BOEUF FROID	SALADE DE RIZ	PILONS DE POULETS GRILLES	PAPILLOTE DE POISSON
	POMMES DE TERRE ROTIES AUX HERBES	HARICOTS VERTS PERSILLES	AU JAMBON, MAIS ET OLIVES	TOMATES PROVENCALES ET CŒUR DE BLE	PENNE RIGATE
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	GLACE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES ET FRUITS ROUGES	BROWNIES DU CHEF AU CHOCOLAT	 FRUIT DE SAISON
GOUTERS :	FRUIT DE SAISON BISCUIT	CEREALES LAIT	BISCUIT GLACE	Fêtons les Anniversaires ! FRUIT DE SAISON GATEAU BIO*	PAIN* ET FROMAGE



RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Jamais en Juillet sécheresse n'a causé la moindre détresse*

	lundi 15 juillet	mardi 16 juillet	mercredi 17 juillet	jeudi 18 juillet	vendredi 19 juillet
Fêtons les	<i>Bonaventure</i>	<i>N-D Mt-Carmel</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>
	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	MELON	RAPE DE COURGETTES BIO AU SURIMI	RADIS ROSES AU BEURRE	PASTEQUE
	JAMBON BLANC	PALERON DE BŒUF FROID	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	AIGUILLETES DE COLIN BEURRE CITRONNE	BROCHETTE DE DINDE
	GRATIN D'AUBERGINES ET DE COURGETTES	TABOULE DU CHEF	HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	RATATOUILLE DU CHEF ET RIZ	FRITES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	CREME AU CHOCOLAT

GOUTERS :

**CREME VANILLE
MADELEINE**

**BISCUIT
YAOURT NATURE**

**CHOCOLATINE
LAIT**

**COMPOTE POMMES /
FRAISES
BISCUIT**

**GLACE
FRUIT DE SAISON**



RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Soleil de Juillet donne fortune

	lundi 22 juillet	mardi 23 juillet	mercredi 24 juillet	jeudi 25 juillet	vendredi 26 juillet
Fêtons les	<i>Marie-Madeleine</i>	<i>Brigitte</i>	<i>Christine</i>	<i>Jacques</i>	<i>Anne</i>
	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE VERTE BIO AU MAIS	MELON	TOMATE MOZZARELLA
	HAMBURGER DU CHEF	EMINCE DE VOLAILLE A LA TOMATE	RÔTI DE PORC FROID	GIGOT D'AGNEAU	MAREE DU JOUR
	FRITES BIO	TIAN DE LEGUMES	SALADE DE PATES ET CRUDITES	PUREE DE CAROTTES	RIZ CREOLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	POIRE AU CAMEL	PETIT POT DE GLACE ET CIGARETTE RUSSE	FRUIT DE SAISON	CHEESE CAKE DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS

GOUTERS :

LAIT
CEREALES

PAIN AU LAIT
CHOCOLAT

BISCUIT
PETIT SUISE AUX FRUITS

BISCUIT
GLACE

PAIN AU CHOCOLAT
JUS DE FRUITS

RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Beau Juillet amour parfait*

	lundi 29 juillet	mardi 30 juillet	mercredi 31 juillet	jeudi 01 août	vendredi 02 août
Fêtons les	<i>Marthe</i>	<i>Juliette</i>	<i>Ignace</i>	<i>Alphonce</i>	<i>Julien</i>
	DEMI TOMATE FARCIE MACEDOINE MAYONNAISE	AVOCAT ET CREVETTES SAUCE COCKTAIL	TOMATE BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE
	JAMBON BLANC	ROTI DE BOEUF FROID	ACCRAS DE MORUE	CHIPOLATAS GRILLEES	GRATIN DE FRUITS DE MER
	PATES AU GRATIN	SALADE DE BOULGOUR A LA PROVENCALE	BLE AUX LEGUMES	POMME DE TERRE BIO AU FOUR SAUCE CREME	RIZ AUX LEGUMES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE DE FRUITS	CREME CARAMEL MAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS	CONE GLACE AU CHOCOLAT
	GOUTERS : FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	GLACE BISCUIT	FRUIT DE SAISON MADELEINE	CHOCOLATINE LAIT	PAIN ET FROMAGE



Barbecue

jeudi 01 août

Alphonce

PASTEQUE

CHIPOLATAS GRILLEES

**POMME DE TERRE BIO AU
FOUR SAUCE CREME**

**ASSORTIMENT DE
FROMAGES**

SALADE DE FRUITS FRAIS

**CHOCOLATINE
LAIT**

vendredi 02 août

Julien

**CONCOMBRE BIO A LA
CIBOULETTE**

GRATIN DE FRUITS DE
MER

RIZ AUX LEGUMES

FROMAGE

CONE GLACE AU
CHOCOLAT

**PAIN ET
FROMAGE**



RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Juillet Août



Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Soit dans un pré, soit au soleil, est nuisible en Août le sommeil

Centre de loisirs fermé du 12 au 23 août.

	lundi 05 août	mardi 06 août	mercredi 07 août	jeudi 08 août	vendredi 09 août
Fêtons les	<i>Abel</i>	<i>Sauveur</i>	<i>Gaétan</i>	<i>Dominique</i>	<i>Thérèse</i>
	SALADE DE TOMATE	SALADE VERTE AU SURIMI	FRIAND AU FOMAGE	RADIS ROSES AU BEURRE	PIQUE-NIQUE 
	OMELETTE (AUX ŒUFS BIO) POMMES DE TERRE ET FINES HERBES	LASAGNES	RÔTI DE PORC FROID	POISSON MEUNIÈRE	
	SALADE VERTE		SALADE COMPOSÉE	HARICOTS VERTS	
	FROMAGE	FROMAGE OU LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE OU LAITAGE	
	FLAN A LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	 VACHERIN VANILLE FRAMBOISE	
GOUTERS :	GATEAU BANANE	PETIT SUISSE MOELLEUX CHOCOLAT	ROULE FRAISE FRUIT DE SAISON	Fêtons les Anniversaires ! PETIT SABLE YAOURT SUCRE	LANGUE DE CHAT COMPOTE



RESTAURANT CENTRE DE LOISIRS DE SAINT-SULPICE-ET-CAMEYRAC



La Chronique Culinaire

En Juillet Août

Le Tomatofu tandoori & lentilles corail

Les plats servis sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances alimentaires (gluten, sulfites, soja, poisson, crustacés, lupin, arachide, lait, oeuf, céleri, sésame, moutarde, mollusques, fruit à coque).

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Août couve, Septembre fait naître*

	lundi 26 août	mardi 27 août	mercredi 28 août	jeudi 29 août	vendredi 30 août
Fêtons les	<i>Natacha</i>	<i>Monique</i>	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>
	TABOULE	CONCOMBRE A LA CREME	SALADE D'AVOCAT (SALADE VERTE, AVOCAT CITRONÉS, TOMATE)	SAUCISSON SEC	TOMATES CERISES COCKTAIL
	JAMBON BLANC	ROTI DE BOEUF FROID	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	FILET DE LOUP BEURRE A L'ANETH	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES	RATATOUILLE DU CHEF ET RIZ	FRITES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	GLACE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES ET CRUMBLE	FRUIT DE SAISON (PASTEQUE)

GOUTERS :

MOUSSE CHOCOLAT
MADELEINE

CROISSANT CONFITURE
LAIT

BAGUETTE CHOCOLAT
JUS DE FRUIT

GLACE
PALMITO

BRIOCHE ET PATE A
TARTINER
JUS DE FRUITS

