




# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centre de loisirs REBAIS

Le 08 juillet 2022

LUNDI - Ecole	MARDI - Ecole
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade verte  et croutons</p> <p>Beignets de calamars</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MSC Pêche  
Durable



Plat fait maison



Haute Valeur  
Environnementale



Produit Issu de l'agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée

# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS

Semaine du 11 au 15 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Coquillettes</p> <p>Edam</p> <p>Compote pommes-poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Poisson pané</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Tomme noire</p> <p>Abricot </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombres au yaourt </p> <p>Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>	
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Crêpe au fromage</u></p> <p><u>Haricots verts persillés</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

**MENUS Centre de loisirs REBAIS**

**Semaine du 18 au 22 juillet 2022**

LUNDI	MARDI
<p><i>Saucisson sec*</i></p> <p><i>Sauté de poulet niçois</i></p> <p><i>Beignets de brocolis</i></p> <p><i>Petit-suisse sucré</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitutions</u>  <i>S/V : Terrine de légumes – Pané fromager</i>  <i>S/P : Roulade de volaille</i></p>	<p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Steak haché à l'échalote</i> </p> <p><i>Purée</i></p> <p><i>Brie</i></p> <p><i>Tarte flan</i> </p> <p><u>Substitution</u>  <i>S/V : Marmite de poisson</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pastèque</i> </p> <p><i>Petit salé aux lentilles* (pc)</i> </p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Salade de fruits frais</i></p> <p><u>Substitutions</u>  <i>S/V : Omelette au fromage</i>  <i>S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc)</i></p>	 <p><i>Tomate vinaigrette</i> </p> <p><i>Lasagnes à la provençale</i></p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Nectarine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Surimi mayonnaise</i></p> <p><i>Filet de colin gratiné au fromage</i> </p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Samos</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></li> <li>➤  <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i></li> <li>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></li> </ul> </p>













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS

Semaine du 25 au 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Escalope de dinde sauce tomate</p> <p>Fusilli</p> <p>Saint-Bricet</p> <p>Nectarine </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Galopin de veau aux champignons</p> <p>Haricots verts </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Quatre-quarts</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Melon</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade grecque </p> <p>Boulettes de bœuf sauce provençale </p> <p>Semoule</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade de riz</p> <p>Filet de colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Kiri</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêta, oignons rouges, olives noires</p> <p><u>Salade de riz</u> : Riz, thon, mais, olives vertes</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>&gt; * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS

Semaine du 01 au 05 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Tomate </p> <p>Sauté de poulet au citron vert</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson au citron vert</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Paupiette de dinde aux herbes</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Terrine de légumes – Boulettes de sarrasin S/P : Pâté de volaille</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Filet de hoki meunière</p> <p>Carottes au jus </p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat </p>	<p>Concombres à la crème </p> <p>Chili con carne (pc) </p> <p>Petit suisse sucré </p> <p>Pêche</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Chili sin carne (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Salade coleslaw</u> </p> <p><u>Raviolini ricotta et épinards (pc)</u></p> <p><u>Pâtisserie</u></p>	<p><u>Salade coleslaw</u> : chou blanc, carottes, mayonnaise</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>















# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS

Semaine du 08 au 12 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Melon </p> <p>Paella (pc) </p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paella de la mer (pc)</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Jambon*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Nectarine</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Omelette au fromage S/P : Jambon de dinde</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salami *</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Ananas</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Pomelos en quartier – Poisson pané S/P : Roulade de volaille</p>	 <p>Salade surprise </p> <p>Pané fromagé</p> <p>Haricots verts</p> <p>Compote de pommes </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade parisienne</p> <p>Filet de lieu au beurre citronné  </p> <p>Petits pois</p> <p>Cantal </p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pommes de terre</p>	<p><u>Salade parisienne</u> : pommes de terre, tomate, jambon de dinde, mais</p> <p><u>Salade surprise</u> : pâtes, tomate, mais</p> <p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centre de loisirs REBAIS

Semaine du 15 au 19 août 2022

LUNDI	MARDI
 <p>15 AOÛT</p>	Tomate  Lasagnes Bolognaise (pc) Boursin nature Poire <u>Substitution</u> S/V : Lasagnes Végétarienne (pc)
MERCREDI	JEUDI
Pastèque  Boulettes d'agneau à l'indienne Boulghour Tomme blanche Prune <u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin	Tarte au fromage Poisson façon papillote  Jardinière de légumes  Chantailou Mousse au chocolat <u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Tomate  mozzarella Œuf dur et taboulé Compote de pommes Et biscuit</p>	S/P : sans porc S/V : sans viande  ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités ➤ * Plat contenant du porc













# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

## MENUS Centres de loisirs REBAIS

Semaine du 22 au 26 août 2022

LUNDI	MARDI
<p>Crêpe jambon fromage*</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Poêlée de légumes forestière </p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pomme</p> <p><u>Substitutions</u> S/V : Crêpe au fromage – Colin meunière S/P : Crêpe au fromage</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Steak haché et ketchup</p> <p>Penne</p> <p>Rondelé au sel de Guérande</p> <p>Liégeois vanille</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Colin gratiné au fromage</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Melon</p> <p>Tomate farcie et riz (pc) </p> <p>Emmental </p> <p>Far breton aux poires </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Marmite de poisson et riz (pc)</p>	 <p><u>Œuf dur mayonnaise</u> </p> <p><u>Pizza au fromage et salade composé (pc)</u></p> <p><u>Banane</u></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Pastèque </p> <p>Filet de hoki</p> <p>Chou-fleur au fromage</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pêche</p>	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>





# armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS Centres de loisirs REBAIS

Semaine du 29 au 31 août 2022

LUNDI - Centres de loisirs	MARDI - Centres de loisirs
<p>Tomate</p> <p>Rosbeef froid</p> <p>Taboulé </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Madeleine</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Taboulé au thon (pc)</p>	<p>Melon </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Pommes noisette</p> <p>Gouda</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI - Centres de loisirs	JEUDI - Ecole
<p>Pastèque </p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Pommes quartiers</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Prune</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé tomate mozzarella S/P : Saucisses de volaille</p>	
VENDREDI- Ecole	« INFORMATIONS »
	<p>S/P : sans porc S/V : sans viande</p> <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</li><li>&gt;  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</li><li>&gt; * Plat contenant du porc</li></ul>



MSC Pêche Durable



Plat fait maison



Haute Valeur Environnementale



Produit Issu de l'agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée