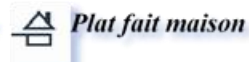


MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 1^{ER} au 05 novembre 2021

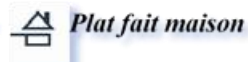
LUNDI	MARDI
	<p>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Endives  aux poires</p> <p>Croque-Monsieur*</p> <p>et salade verte (pc)</p> <p>Cœur des Dames</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Banane </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Falafel</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
<p>Salami*</p> <p>Paupiette de veau à la provençale</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes Pané fromagé</p>	<p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Ecole REBAIS


Semaine du 08 au 12 novembre 2021

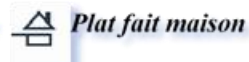
LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Penne</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Omelette</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Escalope de poulet grillé</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p> Menu Végétarien </p> <p>Concombres à la crème</p> <p>Veggy Burger multicéréales</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt fermier enseau  </p>	
VENREDI	INFORMATIONS
<p>Salade d'Ebly </p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Haricots verts</p> <p>Edam</p> <p>Galettes pur beurre </p>	<p><u>Veggy Burger</u> : carottes, salsifis, oignons, pommes de terre, blé, riz, seigle, orge, persil, ail, basilic.</p> <p><u>Salade d'Ebly</u> : Ebly, tomates, poivrons, olives</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REBAIS

Semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Pâté en croûte *</p> <p>Escalope de poulet à la tomate</p> <p>Farfalle</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Poire </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Pâté en croûte de volaille <i>S/V</i> : Terrine de saumon Poisson en sauce</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade verte  et vinaigrette à l'emmental</p> <p>Parmentier de légumes (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies vanille pépites de chocolat</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté de campagne*</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Mijoté de légumes </p> <p>Chanteneige</p> <p>Gâteau aux noix et au chocolat </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Pâté de volaille <i>S/V</i> : Salade de pâtes Boulettes de sarrasin</p>	<p>Terrine de légumes sauce ciboulette</p> <p>Cassoulet* (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p><i>S/P</i> : Cassoulet sans porc <i>S/V</i> : Poisson meunière</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Pommes darphins</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouge, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc <i>S/V</i> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Ecole REBAIS

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Betteraves au cumin</p> <p>Sauté d'agneau marengo</p> <p>Macaroni</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes </p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Pané au fromage tomate mozzarella</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Bouchées de riz façon thaï</p> <p>Lentilles</p> <p>Boursin nature</p> <p>Tarte normande</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Galantine de volaille</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Omelette</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla* (pc) </p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Paëlla sans porc S/V : Paëlla de la mer</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade piémontaise </p> <p>Filet de colin meunière </p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage frais aromatisé </p> <p>Banane</p> <p><u>Plat de substitution</u></p> <p>S/V : Salade de pommes de terre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison ➤ * Plat contenant du porc



MENUS Ecole REBAIS

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Saucisson sec *</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Pomme </p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Terrine de légumes S/V : Terrine de légumes Boulettes de sarrasin</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><u>Plats de substitution</u></p> <p>S/P : Saucisse de volaille S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Far breton </p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Chou blanc à la japonaise </p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><u>Chou blanc à la japonaise</u> : chou blanc, sésame, soja, sucre roux.</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>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REBAIS

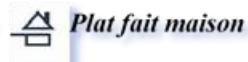
Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Compote de pommes</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson meunière</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade de montagne</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Pané fromager épinards</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Fromage blanc sucré </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Saucisson sec*</p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature </p> <p>Kiwi</p> <p><u>Plats de substitution</u> S/P : Galantine de volaille S/V : Terrine de légumes Omelette</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Salade de montagne</u> : endives, laitue, pommes, noix, chèvre</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres,</p> <p>S/P : Sans porc S/V : Sans viande</p> <p>➤ <u>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</u></p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI
 <p>Menu Végétarien</p> <p>Salade domino</p> <p>Aiguillettes de blé au fromage</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme</p> 	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Raisin</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Boulette de sarrasin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Plat de substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Brie </p> <p>Palet breton </p>	<p><u>Salade domino</u> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>



MENUS Centres de loisirs REBAIS Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI
<p><i>Œuf dur (mayonnaise en dosette)</i></p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Carottes au jus</i></p> <p><i>Boursin nature</i> </p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p> <p><u>Plat de substitution</u> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>Potage</i></p> <p><i>Potée auvergnate* (pc)</i> </p> <p><i>Cœur des Dames</i></p> <p><i>Clémentine</i> </p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/P : Potée sans porc S/V : Omelette</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p> <i>Menu Végétarien</i> </p> <p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Tortilla</i> </p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Grillé aux pommes</i></p>	<p><i>Salade arlequin</i> </p> <p><i>Galopin de veau aux herbes</i></p> <p><i>Poêlée de légumes forestière</i></p> <p><i>Rondelé nature</i></p> <p><i>Litchi</i></p> <p><u>Plats de substitution</u> <i>S/V : Salade verte croutons et œuf Falafel</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Terrine de légumes mayonnaise</i></p> <p><i>Pavé de colin à la tomate</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Madeleine</i> </p>	<p><u>Salade arlequin</u> : pâtes, tomates, jambon de dinde, maïs, olives noires.</p> <p><u>Tortilla</u> : œufs, pommes de terre, oignons.</p> <p><u>Potée auvergnate</u> : saucisse, échine, carottes, navets, pommes de terre, chou vert.</p> <p><u>S/P</u> : Sans porc <u>S/V</u> : Sans viande</p> <p>➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i></p> <p>➤ <i>* Plat contenant du porc</i></p> <p>➤</p>

