


















MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 24 au 28 octobre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage velouté de légumes</p> <p>Cachupa*(pc) </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Cachupa aux saucisses de volailles (pc) S/V : Poisson meunière</p>	 <p>Pizza au fromage</p> <p>Œuf dur</p> <p>Epinards sauce mornay</p> <p>Yaourt à la grecque  et coulis de fruits</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Tourte jurassienne*</p> <p>Haricots verts </p> <p>Brie </p> <p>Purée de fruits </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Feuilleté de poisson au beurre blanc S/V : Feuilleté de poisson au beurre</p>	<p>Hachis parmentier (pc)  </p> <p>Mimolette</p> <p>Poires au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Parmentier de poissons (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Petits pois </p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Beignet à la framboise</p>	<p><u>Cachupa*</u> : saucisse, haricots blancs, maïs, tomates, carottes, courgettes. (Plat du Cap Vert)</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022










LUNDI	MARDI
<p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Penne</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson aux olives</p>	
MERCREDI	JEUDI
<p>Croque-Monsieur* et salade verte (pc)</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Tarte au flan </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Croque-Monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson gratiné au fromage</p>	<p>Tarte aux trois fromages</p> <p>Boulettes de bœuf façon kefta </p> <p>Petits pois</p> <p>Banane </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	INFORMATIONS
<p>Accras de poisson</p> <p>Paupiette de veau à la provençale</p> <p>Purée de carottes </p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>	<p><u>Façon kefta</u> : tomates, oignons, huile d'olive, menthe, persil, coriandre.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements













MENUS Ecole REBAIS

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Bœuf bourguignon (pc)  </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pomme </p> <p><u>Substitution</u> S/V: Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Concombres à la crème </p> <p>Falafel</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature et biscuit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Nuggets de poissons</p> <p>Gratin de chou-fleur </p> <p>Edam</p> <p>Quatre quarts</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecole REBAIS Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaise (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/V : Lasagnes au saumon (pc)</i></p>	 <p><i>Salade verte</i> </p> <p><i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pâté de campagne*</i></p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Mijoté de légumes</i> </p> <p><i>Gâteau aux noix et au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Pâté de volaille</i></p> <p><i>S/V : Salade de pâtes / Croustillant au fromage</i></p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Cassoulet* (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p> <p><u>Substitution</u></p> <p><i>S/P : Cassoulet sans porc</i></p> <p><i>S/V : Poisson meunière</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i>  <i>« Pêche Française »</i></p> <p><i>Riz</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><u>Mijoté de légumes</u> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes, fraiche, bouquet garni</p> <p><u>Parmentier de légumes</u> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thaï</i> <i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Gratin de poireaux et pommes de terre</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Gâteau au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Omelette au fromage</p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paëlla sans porc (pc)</i> </p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Poire au chocolat</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Paëlla de la mer</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Filet de colin meunière</i> </p> <p><i>Chou-fleur persillé</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><u>Substitution</u> S/V : Salade de pomme de terre</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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole REBAIS













Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage tomate</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Saucisse fumée*</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Chanteneige</p> <p>Poire </p> <p><u>Substitution</u> S/P : Tarte au fromage / Saucisses de volaille S/V : Tarte au fromage / Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Pommes lyonnaises</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Far breton </p>	 <p>Carottes râpées </p> <p>Couscous végétal (pc) </p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Clémentine</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Feuilleté de poisson beurre blanc</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Raisin</p>	<p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecole REBAIS Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Salade fleurette</i></p> <p><i>Chipolatas aux herbes*</i> </p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Buchette</i> </p> <p><i>Compote de pommes</i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Saucisses de volaille aux herbes S/V : Poisson meunière</p>	<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Fish and chips sauce tartare (pc)</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i></p> <p><i>Raisin</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Pont-l'Évêque</i> </p> <p><i>Mousse au chocolat</i> </p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané de blé fromage épinards</p>	 <p><i>Salade Mexico</i> </p> <p><i>Curry de lentilles (pc)</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Roulade de volaille</i></p> <p><i>Rôti de porc aux pruneaux*</i></p> <p><i>Haricots verts</i> </p> <p><i>Yaourt nature</i></p> <p><i>Kiwi</i></p> <p><u>Substitution</u> S/P : Rôti de dinde aux pruneaux S/V : Terrine de légumes / Omelette</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</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>➤ <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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements











MENUS Ecole REBAIS Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p>Salade domino </p> <p>Aiguillettes de blé au fromage Gratin de légumes</p> <p>Emmental </p> <p>Pomme </p>	<p>Concombres à la sauce bulgare </p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Pommes de terre en quartiers</p> <p>Livarot </p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Falafel en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc) </p> <p>Vache qui rit </p> <p>Compote pommes poires</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Cèleri rémoulade </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, mais, vinaigrette.</p> <p><u>Sauce bulgare</u> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 19 au 23 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Sardines à l'huile</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Poisson pané</p>	<p>Riz niçois</p> <p>Potée auvergnate* (pc) </p> <p>Riz au lait</p> <p><u>Substitution</u> S/P : Potée sans porc S/V : Omelette</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Tortilla </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Grillé aux pommes</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives </p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p><u>Substitution</u> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Médaille de hoki à l'oseille</p> <p>Riz</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Madeleine </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>Riz niçois</u> : riz, thon, poivrons, olives</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Centre de loisirs REBAIS Semaine du 26 au 30 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Rôti de porc au thym*</i></p> <p><i>Chou-fleur au beurre</i> </p> <p><i>Camembert</i> </p> <p><i>Liégeois vanille</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/P</i> : Rôti de dinde au thym <i>S/V</i> : Poisson poêlé au beurre</p>	<p><i>Cheeseburger</i> </p> <p><i>Frites</i></p> <p><i>Yaourt aromatisé</i> </p> <p><i>Donuts</i></p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V</i> : Fish burger</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p><i>Lasagnes provençales (pc)</i></p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Compote pommes-fraises</i></p>	<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Aiguillettes de poulet sauce forestière</i></p> <p><i>Courgettes et pommes de terre</i></p> <p><i>Banane</i> </p> <p><u>Substitution</u> <i>S/V</i> : Poisson en sauce</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Nuggets de poissons</i></p> <p><i>Penne</i></p> <p><i>Fromage blanc nature</i></p> <p><i>Clémentine</i></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>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

