

# MENU GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 36 - DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI                      | MARDI                  | MERCREDI                  | JEUDI                     | VENDREDI   |
|----------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| Melon                      | Carottes râpées        | Pastèque                  | Concombres vinaigrette    | Saucisson sec*   |
| Spaghetti bolognaise (PC)  | Colin meunière         | Goulasch de bœuf          | Omelette<br>Pommes vapeur | Aiguillettes de poulet à la crème  |
| Chantailou                 | Purée                  | Carottes au jus           | Coulommiers               | Petits pois-carottes   |
| Pâtisserie                 | <u>Fromage blanc</u>   | <u>Mimolette</u>          | Fruit de saison           | <u>Tartare nature</u>  |
| <br>S/V: Spaghetti au thon | <u>Fruit de saison</u> | <u>Mousse au chocolat</u> |                           | Banane   |
|                            |                        | S/V: Poisson pané         |                           | S/P: Roulade de volaille / Rôti de dinde<br>S/V: Salade brésilienne / Poisson en sauce |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Goulasch de bœuf:** Bœuf, oignons, céleri, tomates, bouillon de bœuf, margarine

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison





- \* Plat contenant du porc



# MENU GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 38- DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI                    | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI                          | VENDREDI  |
|--------------------------|--|---|--------------------------------|---|
| Pomelos en quartier      | Tarte tomate chèvre  | Endives aux noix  | Salade Athéna                  | Pizza au fromage  |
| Escalope viennoise       | Merlu sauce provençale  | Crêpinette au jus*  | Steak haché de bœuf au paprika | Omelette basquaise  |
| Petits pois à l'anglaise | Ratatouille et pommes de terre   | Cocos mijotés  | Pommes quartiers               | Haricots verts persillés  |
| <u>Kiri</u>              | Brie   | Yaourt au sucre de canne  | <u>Petit moulé</u>             | Fromage blanc  |
| Compote de pommes        | Banane   | <u>Fruit de saison</u>  | Donuts                         | Palet breton  |
| S/V: Poisson meunière    |  | S/P: Filet de poulet grillée<br>S/V: Poisson en sauce   | S/V: Boulettes de sarrasin     |               |



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**
**Salade Athéna:** Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

\* Plat contenant du porc

**MENU GERMINY LEVEQUE**



SEMAINE 39 - DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|---|---|--|---|---|
| Melon  | Carottes râpées      | Saucisson à l'ail*   |  | Quiche*   |
| Jambonneau aux petits légumes*  | Tomate farcie veggie<br>Riz   | Bœuf façon moussaka (pc)        |   | Aiguillettes de colin<br>aux céréales  |
| Tortis  |   |  |   | Chou-fleur et brocolis  |
| <u>Camembert</u>  | Edam  | <u>Petit suisse aux fruits</u>  |   | <u>Gouda</u>  |
| Mousse aux marrons  | Fruit de saison<br> | <u>Fruit de saison</u>   |   | <u>Liégeois au chocolat</u>   |
| S/P: Jambon de dinde aux petits légumes<br>S/V: Poisson en sauce                        |   | S/P: Roulade de volaille<br>S/V: Poisson meunière  |   | S/P: Tarte au fromage   |

|   |   |
|---|---|
|  Plat Fait Maison        |  Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
|  Label Rouge             |  MSC Pêche Durable                         |
|  Viande Bovine Française |  Haute Valeur Environnementale             |
|  Produits Locaux         |  Appellation d'Origine Protégée            |
|  Plat Végétarien         |   |

**INFORMATIONS:**

S/V: Sans Viande                      S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 40- DU 30 SEPT AU 04 OCTOBRE 2024

| LUNDI                      | MARDI                      | MERCREDI                | JEUDI                    | VENDREDI                     |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Salade verte               | Pommes de terre ciboulette | Duo de choux            | Concombres vinaigrette   | Œuf dur mayonnaise           |
| Lasagnes végétarienne (PC) | Cordon bleu                | Bœuf mironton           | Colin gratiné au fromage | Emincé de poulet façon kebab |
| Yaourt aux fruits mixés    | Gratin de courgettes       | Pommes vapeur           | Semoule                  | Jeunes carottes caramélisées |
| Fruit de saison            | <u>Saint-Nectaire</u>      | Croc' lait              | <u>Brie</u>              | <u>Cantal</u>                |
|                            | <u>Fruit de saison</u>     | Mousse à la framboise   | <u>Banane</u>            | <u>Muffin au chocolat</u>    |
|                            | S/V: Poisson en sauce      | S/V: Marmite de poisson |                          | S/V: Croustillant au fromage |

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:







- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc




# MENU GERMINY LEVEQUE





SEMAINE 41 - DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| Potage   | Salami*  | Mortadelle*  | Quiche lorraine*  | Carottes râpées  |
| Rôti de porc au miel*                                  | Poisson meunière        | Sauté de poulet sauce basquaise  | Steak haché ketchup  | Chili végétarien (PC)  |
| Coquillettes   | Haricots beurre  | Purée  | Beignets de brocolis  |  |
| Brebicrème   | Yaourt nature           | Brie  | <u>Cheddar</u>  | Emmental   |
| <u>Compote de pommes</u>                               | <u>Fruit de saison</u>  | <u>Salade de fruits frais</u>  | <u>Liégeois vanille</u>   | Eclair au chocolat   |
| S/P: Rôti de dinde au miel<br>S/V: Falafel à la tomate | S/P: Crêpe au fromage  | S/P: Roulade de volaille<br>S/V: Poisson en sauce  | S/P: Tarte au fromage<br>S/V: Steak haché au thon   |  |


 Plat Fait Maison


 Label Rouge

 Viande Bovine Française


 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 42- DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------|-------|----------|-------|---------|
|       |       |          |       |         |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Plat Fait Maison        | Produit Issue de l'Agriculture Biologique |
| Label Rouge             | MSC Pêche Durable                         |
| Viande Bovine Française | Haute Valeur Environnementale             |
| Produits Locaux         | Appellation d'Origine Protégée            |
| Plat Végétarien         |   |

**INFORMATIONS:**

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENU Centre de Loisirs GERMINY LEVEQUE



SEMAINE 43- DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

| LUNDI                         | MARDI                  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI          |
|-------------------------------|------------------------|--|--|-------------------|
| Maïs au thon                  | Betteraves vinaigrette | Salade de pommes de terre                        | Salade verte                                     | Surimi mayonnaise |
| Nuggets de poulet             | Moules                 | Crêpinette de porc au jus*                       | Parmentier végétarien (pc)<br>(nouvelle recette) | Merguez grillées  |
| Courgettes et pommes de terre | Frites                 | Légumes façon wok                                |  | Haricots verts    |
| Croc 'Lait                    | Mimolette              | <u>Rouy</u>                                      | Petit suisse sucré                               | Yaourt aromatisé  |
| <u>Mousse au chocolat</u>     | <u>Fruit de saison</u> | Marbré au chocolat                               | Croisillon aux pommes                            | Banane            |
| S/V: Nuggets de poisson       |                        | S/P: Sauté de poulet façon thai<br>S/V: Omelette |  | S/V: Poisson pané |

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Légumes façon wok:** Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

**Parmentier végétarien :** Purée, égréné végétal, oignons, carottes en dés, tomates

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc