



## Restauration centres de loisir de la communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe

Du 26 Aout au 1 Septembre 2024













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Batonnets de légumes, sauce pique-nique	Feuilleté au fromage	Tomates, vinaigrette	Tranche de pastèque	Salade de boulgour (  ) tomates, poivrons
<b>Plat protidique</b>	Sauté de dinde dijonnaise 	Pilons de poulet rôti 	Omelette à la basquaise 	Bifteck haché charolais sauce barbecue	Filet de hoki sauce Bercy
<b>Sa garniture</b>	Beignets de courgettes	Petit-pois mijotés 	Pennes 	Pommes de terre Roosty	Flan de carottes
<b>Produits laitiers</b>	Saint Morêt 		Cantafrais 		Camembert
<b>Desserts</b>	Glace	Fruit de saison 	Abricotier 	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 



## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 19 au 25 Aout 2024

Repas froid






	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Œufs sur lit de salade verte, sauce cocktail 	Concombre en cube à la vinaigrette	Macédoine de légumes 	Carottes râpées	Flan patate douce /thon
<b>Plat protidique</b>	Merlu sauce Bretonne  	Clafoutis courgette, p. de terre, mozzarella 	Grignottes de poulet + ketchup / mayo  	Roti de dinde froid, mayonnais  	Bolognaise de bœuf
<b>Sa garniture</b>	Purée de patate douce	Salade verte 	Salade de blé aux petits légumes 	Salade de riz composé 	Spaghettis
<b>Produits laitiers</b>	Six de savoie		Pointe de Brie		
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Entremet	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Melon



## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 12 au 18 Aout 2024











Férié

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Haricots verts en vinaigrette	Betteraves en vinaigrette	Salade de Concombre, tomate et maïs 		Céleri remoulade
<b>Plat protidique</b>	Braisé de bœuf sauce olive et corandre	Blanquette de veau	Roti de porc froid, mayonnaise  		Emincé de dinde sauce kebab  
<b>Sa garniture</b>	Pomme de terre vapeur	Riz 	Chips au sel de Guérande		Pain pita
<b>Produits laitiers</b>	Cantafrais	Emmental			
<b>Desserts</b>	Crème dessert caramel	Liégeois vanille	Compote de pomme et framboise maison 		Glace















## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 05 au 11 Août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	 Betteraves / œuf dur vinaigrette	Quiche Lorraine	Tranche de pastèque	Carottes Râpées en vinaigrette	Salade de pâtes (pâtes bio  )
<b>Plat protidique</b>	Hachis parmentier	Poulet façon grand-mère  	Tomate farcie	Cassoulet au canard	Roti de porc sauce dijonnaise  
<b>Sa garniture</b>	Salade verte 	Printanière de légumes	Riz et julienne de légumes		Carottes braisées
<b>Produits laitiers</b>		Saint Paulin		Edam	Fromage blanc +sucre
<b>Desserts</b>	Glace	Fruit de saison 	Fromage blanc fruits 	Eclair au chocolat	Fruit de saison 
















Du 29 juillet au 4 Aout 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées et dés d'emmental vinaigrette	Crêpe au fromage	Macédoine de légumes	Tranche de pastèque	Salade de boulgour, tomate et poivrons 
<b>Plat protidique</b>	Marmite de poisson sauce crème	Sauté de bœuf sauce origan tomate  	Poulet Rôti au jus, ketchup  	Roti de dinde froid + ketchup / mayo  	Pain Bagnat
<b>Sa garniture</b>	Duo de riz blanc et riz sauvage 	Petit-pois mijotés 	Pommes noisettes	Salade de pâte à la grecque 	Chips 
<b>Produits laitiers</b>			Tomme grise	Cantal	
<b>Desserts</b>	Mousse au chocolat	Smoothie aux fruits	Fruit de saison	Fromage blanc + sucre 	Fruit de saison



## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien



Du 22 au 28 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Batonnets de légumes sauce fromage blanc 	Tomates vinaigrette au pesto	Salade de pâte composée 	Saucisson sec, cornichon 	Concombre à la ciboulette 
<b>Plat protidique</b>	Escalope viennoise	Jambon blanc 	Bifteck haché 	Pavé de merlu sauce bretonne	Emincé de porc au paprika 
<b>Sa garniture</b>	Epinards en branche à la béchamel 	Salade piémontaise	Gratin chou-fleur béchamel 	Blé aux petits légumes 	Purée de p. de terre 
<b>Produits laitiers</b>	Chanteneige 		Buche de chèvre		Fromage blanc sucré (60g)
<b>Desserts</b>	Glace	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Clafoutis à la pêche 	Fruit de saison



## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien











Du 15 Juillet au 23 juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Betteraves en vinaigrette	Pizza tomate fromage	Salade de p. de terre mimolette	Salade de boulgour concombres et tomates 	Tranche de Melon
<b>Plat protidique</b>	Sauté de poulet	Boulettes de mouton sauce tomate	Filet de poisson sauce basquaise	Roti de dinde sauce velouté de volaille 	Pain Bagnat thon crudité
<b>Sa garniture</b>	Riz	Légumes couscous et semoule 	Courgettes à la provençale 	Haricots beurre persillés	Chips
<b>Produits laitiers</b>			Carré	Tomme blanche	Babybel
<b>Desserts</b>	Glace	Fruit de saison	Fruit de saison 	Purée de fraise	Beignet au sucre



## Restauration centres de loisir de la Communauté de communes du Pays sabolien

Du 08 au 14 Juillet 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Radis, beurre 	Tomates en vinaigrette	 Betteraves et dés d'emmental, vinaigrette	Tranche de melon	Carottes râpées
<b>Plat protidique</b>	Escalope de dinde au jus  	Filet de merlu sauce basquaise	Aiguillettes de poulet sauce crème champignons  	Cordon bleu de volaille  	Burger de veau sauce poivronnade
<b>Sa garniture</b>	 Torsade sauce tomate	Brocolis persillés 	Pommes de terre	Ratatouille et blé	Petit-pois mijotés
<b>Produits laitiers</b>	Cantafrais				Petit-suisse +sucre
<b>Desserts</b>	Glace	Chocotille + crème anglaise	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits 	Purée de Pomme/framboise

