



Lundi 31 mai 2021	Mardi 1 juin 2021	Mercredi 2 juin 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 3 juin 2021	Vendredi 4 juin 2021
Feuille de chêne blonde Croque à la provençale Petits pois aux oignons Fromage Tarte aux pommes	Salade de pois chiches persillés Saucisse grillée aux herbes Ratatouille maison Fromage Fraise à la croc de Gallician	Salade carnaval Hamburger Frites Mars glacé	Taboulé maison Agneau du Terroir et poêlée de carottes des sables Fromage Cerise	Roulade de volaille aux olives Poisson frais sce aux fruits de mer Riz safrané Yaourt aux fruits Compote de pommes
Lundi 7 juin 2021	Mardi 8 juin 2021	Mercredi 9 juin 2021 CENTRE DE LOISIRS-MENU GREC	Jeudi 10 juin 2021	Vendredi 11 juin 2021
Tarte au thon et chiffonade de salade Capelletti épinard fromage sauce provençale Crème au chocolat	Betteraves persillées Gardianne de taureau Pomme de terre grenaille Fromage Fruit de saison	Pain pita garni maison Moussaka Giaoutti me mel Cerise	Chlada en salade Marmite du pêcheur Boulghour aux petits légumes Fromage Pêche au sirop	Maquereau à la tomate Haut de cuisse grillée aux herbes Tian de légumes Yaourt Fruit de saison
Lundi 14 juin 2021	Mardi 15 juin 2021	Mercredi 16 juin 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 17 juin 2021	Vendredi 18 juin 2021
Pizza au fromage Poisson pané au citron Brocolis persillés Fromage Fruit de saison	Salade verte Macaronade de bœuf Purée de fruit du Pays d'Arles	Asperges en vinaigrette Parmentier de canard maison Yaourt brassé à la poire Fruit de saison	Tomates mozzarella au basilic Rôti de veau au jus Haricots verts persillées Eclair au chocolat	Oeuf en mayonnaise Gnocchi sauce tomate et basilic gratinée Fruit de saison
Lundi 21 juin 2021	Mardi 22 juin 2021	Mercredi 23 juin 2021 CENTRE DE LOISIRS	Jeudi 24 juin 2021	Vendredi 25 juin 2021 REPAS FROID
Feuille de chêne rouge Escalope de poulet Poelée de légumes maison Flan patissier	Salade niçoise Bœuf st Gillois Riz pilaf Fromage Fruit de saison	Fideua maison Surprise glacée Salade de fruit	Melon Poisson frais selon arrivage sauce Nantua Mélange céréales Fromage Fruit au sirop	Oeuf en mayonnaise Croque Monsieur au fromage Tomate au sel Crème dessert à la vanille Compote

Origine des viandes : France Appellation d'origine contrôlée ou protégée : Produits issus de l'agriculture biologique : Produits issus d'un ESAT : (Etablissement de soin et d'aide par le travail)

Fait maison : Produits local ou de proximité : Circuit court : Direct producteur : Poisson frais :

En cas de problèmes d'approvisionnement ou de problèmes techniques, les menus pourront être modifiés



Recette du Clafoutis aux abricots

Ingrédients : 125g de sucre - 100g de farine - 25cl de lait -
500g abricots frais - 60g de beurre - 4 oeufs - sel

Faites fondre à feu doux le beurre et laissez refroidir. Pendant ce temps cassez 4 oeufs avec une pincée de sel et battez en omelette. Ajoutez le sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que ça blanchisse.

Ajouter la farine progressivement tout en mélangeant.

Ajouter peu à peu le beurre fondu et le lait. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.

Graissez un plat à gratin et préchauffer votre four à 220 °C.

Lavez vos abricots, coupez-les en deux et enlevez le noyau.

Disposez vos moitiés d'abricots dans le plat, face bombée vers le haut. Versez par-dessus la précédente préparation.

Faites cuire pendant 45 min à 180 °C, et dégustez froid ou encore tiède.

