



MENUS GROUPES

ENFANTS

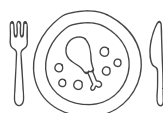
2021



Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe.
Le choix du menu devra être transmis maximum 15 jours avant la date de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

* Recettes et produits locaux ** Menu végétarien

MENUS GROUPE ENFANTS



- de 13 ans

MENU ENFANT 10.50 € TTC/pers

Assiette de crudités
Poisson pané avec écrasé de pommes de terre
Glace

OU

Œufs mimosa
Emincés de poulet à la crème avec haricots verts
Brownie, crème anglaise

13 ans et +

MENU MYSTÈRE 20 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade chèvre chaud (Ferme Du Maras)*

Velouté de Butternut avec éclats de châtaignes
Rillettes de thon, concassé de tomate
Vol-au-vent de volaille

Plat (au choix)

**Côte de porc de la Baie des Champs
avec pommes de terre Grenailles et sa salade verte***
Galette de boulgour à la mexicaine et sa salade verte**

Suprême de poulet Forestier, riz, tomate rôtie
Confit de canard, Gratin Dauphinois, tomate rôtie
Dos de colin sauce crustacés, bouquetière de légumes,
écrasé de pommes de terre

Dessert (au choix)

Crème brûlée à l'Angélique avec Broyé du Poitou*

Entremet chocolat
Entremet poire-caramel
Panna cotta fruits exotiques



FORMULE PIQUE-NIQUE

- de 13 ans

PIQUE-NIQUE 8.50 € TTC/pers

2 sandwiches au poulet ou thon
Un sachet de chips
Une eau minérale
Une compote
Un gâteau
Une brique de jus de fruits

13 ans et +

PIQUE-NIQUE 10.50 € TTC/pers

3 sandwiches au poulet ou thon
Un sachet de chips
Une eau minérale
Un fruit
Un gâteau
Une brique de jus de fruits

FORMULE RESTAURATION

Corbeille de fruits servie à chaque prestation (en accompagnement) - Boisson : eau

LES REPAS SONT SERVIS SOUS FORME DE SELF

Les allergies et régimes alimentaires sont à transmettre 20 jours avant l'arrivée du groupe.

Soirée à thème (américaine, pizza...) sont réalisables uniquement en fonction du taux de remplissage de l'établissement et sur demande.

- de 13 ans

25 € TTC/pers

Petit-déjeuner, déjeuner,
goûter (fruit, gâteau, brique de jus), dîner

13 ans et +

35 € TTC/pers

Petit-déjeuner, déjeuner, dîner

MENU SEMAINE PAIRE

JOUR



Lasagnes (viande bovine née, élevée et abattue en France) Salade verte Tarte aux pommes	Feuilleté au fromage Saucisse (bœuf ou volaille) aux lentilles Yaourt aromatisé	Burgers frites (viande bovine née, élevée et abattue en France) Avec Soda Donuts	Rillettes Boulettes sauce tomate Spaghettis Tarte aux poires	Oeufs durs Mayonnaise Cordons bleus Poelée de Courgettes Crème caramel	Pâté cornichons Blanquette de dinde Riz Pot de glace	Melon ou soupe (selon saison) Bâtonnets de poisson Purée Entremet vanille
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Salade tomates, maïs Cabillaud sauce beurre blanc Purée de brocolis Liégeois chocolat	Coleslaw Omelette Pommes sautées Éclair	Taboulé Quiche aux poireaux Salade verte Salade de fruits	Carottes râpées Saumon Gratin de chou-fleur Pana cotta	Salade du pêcheur Escalope de dinde à la crème Poelée de légumes Riz au lait	Radis Croque-Monsieur Salade verte Fromage blanc	Salade piémontaise au dés de poulet Quiche Salade verte Croustillant chocolat



SOIR



MENU SEMAINE IMPAIRE

JOUR



Salade niçoise Tomates farcies Riz Bavarois aux fruits rouges	Salade de concombres à la crème Pâtes au saumon curry Brownie	Burger frites (viande bovine née, élevée et abattue en France) Avec soda Glacé	Salade de crudités Tagliatelles Carbonara Île flottante	Pamplemousse sucré Gratin de raviolis Crumble de fruits	Pastèque ou rillettes (selon saison) Tajine de poulet Semoule Crème caramel	Pizza Salade verte Crème vanille
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Macédoine de légumes Poulet rôti Petits pois Tropézienne	Tomate mozzarella Steak haché (viande bovine née, élevée et abattue en France) Purée de carottes Yaourt nature	Croisillon aux champignons Bœuf (viande bovine née, élevée et abattue en France) bourguignon Pommes de terre vapeur Millefeuille	Pain pita au poulet Compote	Salade Marco Polo Aiguillettes de poulet Haricots verts Gâteau au chocolat	Rillettes de thon Hachis parmentier de cabillaud Salade verte Yaourt aux fruits	Betteraves Émincées de poulet Épinards Mousse au chocolat



SOIR

NB : les grammages, portions et volumes des menus sont conformes aux recommandations du GEMRCM.

LISTE DES ALIMENTS ALLERGÈNES

MENUS ENFANTS SEMAINE PAIRE	CÉRÉALES ET GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	SOJA	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI														
LASAGNES	X		X			X						X	X	
SALADE VERTE	X		X			X	X	X				X	X	
TARTE AUX POMMES						X								
SALADE TOMATES MAIS												X		
CABILLAUD SAUCE BEURRE BLANC				X		X						X	X	
PURÉE DE BROCOLIS						X								
LIÉGEOIS CHOCOLAT						X								
MARDI														
FEUILLETÉ AU FROMAGE	X		X			X	X							
SAUCISSES (BOEUF OU VOLAILLE)	X		X		X	X		X	X	X				
LENTILLE	X													
YAOURT						X								
COLESLAW			X			X			X	X		X	X	
POMMES SAUTÉES														
OMELETTE			X			X								
ÉCLAIR	X		X			X	X	X					X	
MERCREDI														
BURGER FRITES	X		X			X	X				X			
DONUTS	X		X			X	X	X					X	
TABOULÉ	X													
QUICHE AUX POIREAUX	X		X			X							X	
SALADE DE FRUITS														
JEUDI														
RILLETES	X					X							X	
BOULETTES SAUCE TOMATE	X												X	
SPAGHETTIS	X													
TARTE AUX POIRES	X		X			X	X	X					X	
CAROTTES RAPÉES														
SAUMON				X										
GRATIN DE CHOU FLEUR	X					X								
PANACOTTA						X							X	
VENDREDI														
OEUFS DURS MAYONNAISE			X				X					X	X	
CORDONS BLEUS	X		X			X							X	
POELEE DE COURGETTES														
CRÈME CARAMEL			X			X								
SALADE DU PECHEUR	X		X	X		X					X			
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME						X								
POELEE DE LEGUMES						X			X				X	
RIZ AU LAIT			X			X								
SAMEDI														
PATE CORNICHONS						X					X		X	
BLANQUETTE DE DINDE	X					X					X			
RIZ						X								
POT DE GLACE			X			X							X	
RADIS														
CROQUE MONSIEUR	X		X			X								
FROMAGE BLANC						X								
DIMANCHE														
MELON													X	
SOUPE						X								
BATONNETS DE POISSON	X		X	X									X	
PURÉE	X					X								
ENTREMET VANILLE	X		X		X	X								
SALADE PIÉMONTAISE AU POULET	X		X							X		X	X	
QUICHE	X		X			X							X	
CROUSTILLANT CHOCOLAT	X		X			X	X						X	
VINAIGRETTE	X					X				X			X	

MENUS ENFANTS SEMAINE IMPAIRE	CÉRÉALES ET GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	SOJA	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI														
SALADE NIÇOISE				X	X							X		
TOMATES FARCIES	X		X		X	X						X		
RIZ					X	X								
BAVAROIS	X		X		X	X	X	X					X	
MACEDOINE DE LEGUMES			X		X	X								
POULET RÔTI						X								
PETITS POIS														
TROPEZIENNE			X		X	X		X						
MARDI														
SALADE DE CONCOMBRES À LA CRÈME						X								
PÂTES AU SAUMON CURRY	X			X		X								
BROWNIE	X		X			X	X	X					X	
TOMATES MOZZARELLA						X						X		
STEAK HACHÉ														
PURÉE DE CAROTTES	X					X								
YAOURT						X								
MERCREDI														
BURGER FRITES	X		X			X	X			X				
GLACE			X			X	X						X	
CROISSON AUX CHAMPIGNONS	X					X	X						X	
BŒUF BOURGUIGNON	X					X						X		
POMMES VAPEUR	X													
MILLEFEUILLE	X	X				X	X	X					X	
JEUDI														
SALADE DE CRUDITÉS														
TAGLIATELLES CARBONARA	X					X							X	
ILE FLOTTANTE			X			X	X	X						
PAIN PITA AU POULET	X		X			X								
COMPOTE														
VENDREDI														
PAMPLEMOUSSE SUCRE														
GRATIN DE RAVIOLIS	X		X			X						X	X	
CRUMBLE DE FRUITS	X						X	X				X	X	
SALADE MARCO POLO (pâtes, tomates, surimi)	X	X	X	X						X		X	X	X
AIGUILLETES DE POULET						X							X	
HARICOTS VERTS														
GATEAU AU CHOCOLAT	X		X			X	X	X						
SAMEDI														
RILLETES														
PASTÈQUE														
TAJINE DE POULET													X	
SEMOULE	X													
CRÈME CARAMEL			X			X								
RILLETES DE THON			X	X		X				X				
HACHIS PARMENTIER														
DE CABILLAUD	X			X		X	X							
SALADE VERTE													X	
YAOURT AUX FRUITS						X								
DIMANCHE														
PIZZA	X		X			X	X						X	
CRÈME VANILLE							X							
BETTERAVES														
ÉMINCÉ DE POULET	X					X						X		
ÉPINARD						X							X	
MOUSSE CHOCOLAT			X			X								
VINAIGRETTE	X							X		X			X	

PIQUE NIQUE	CÉRÉALES ET GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSON	SOJA	LAIT	ARACHIDES	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
SANDWICH POULET	X		X			X								
SANDWICH THON	X		X	X		X						X		
CHIPS	X						X							
COMPOTE														
GATEAU	X		X		X	X	X	X					X	