



MENUS GROUPES

• 2024 •

**ENFANTS**

# FORMULE RESTAURATION

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.

Toute modification à apporter au repas, dans le cas où ces détails ne nous auraient pas été transmis à tant pourrions vous être facturé

- de 13 ans

29.60 € /pers.

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

13 ans et +

41 € /pers.

Petit-déjeuner, déjeuner, dîner

JOUR



## MENU SEMAINE PAIRE

Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre œuf mayonnaise	Betterave vinaigrette	Radis beurre	Pâté de campagne	Rillettes de poisson ciboulette	Carottes râpées
Cordons bleus	Paupiette de veau en sauce Dijonnaise	Lasagnes	Burger	Saumon sauce citronnée	Blanquette de dinde	Rôti de porc à la tomate
Pâtes	Haricots verts	Salade	Frites	Purée de légumes	Riz	Poêlée de courgettes
Flan nappé caramel	Fromage	Crème dessert	Donuts au sucre	Velouté aux fruits	Fruit	Tarte aux pommes (ou glace selon saison)
	Fruits					
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>	<b>SAMEDI</b>	<b>DIMANCHE</b>
Salade de tomates, maïs	Friand au fromage	Salade Marco Polo	Taboulé	Coleslaw vinaigrette	Salade de blé au thon	Potage (ou melon selon saison)
Saucisse (bœuf ou volaille)	Brandade de poisson	Gratin de courgettes au bœuf	Jambon grillé	Pizza (dés de volaille et fromage)	Quiche aux légumes	Escalope au jus
Gratin de brocolis	Salade verte	Fromage	Duo de carottes	Salade verte	Salade verte	Purée de pomme de terre
Mousse au chocolat	Compote	Yaourt	Fromage	Panna cotta coulis fruits rouges	Fromage blanc sucré	Fromage
			Île flottante			Salade de fruits



SOIR



JOUR



## MENU SEMAINE IMPAIRE

Céleri rémoulade	Salade de pâtes au surimi	Pâté de campagne	Concombre à la crème	Œufs mayonnaise	Melon (selon saison)	Piémontaise au poulet
Boulettes de veau sauce barbecue	Emincé de volaille aux herbes	Parmentier de bœuf	Burger	Rôti de dinde basquaise	Poisson pané	Sauté de bœuf
Semoule	Printanière de légumes	Fromage	Frites	Ratatouille	Pâtes	Carottes persillées
Fromage	Yaourts aromatisés	Compote	Glace	Fromage	Entremets caramel	Fromage
Chocolat liégeois				Fruits		Éclair au chocolat
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>	<b>SAMEDI</b>	<b>DIMANCHE</b>
Saucisson à l'ail	Betterave vinaigrette	Carottes râpées	Salade Piémontaise	Chou blanc au curry	Riz niçois	Tomate vinaigrette
Tarte au saumon	Lasagne bolognaise	Quiche lorraine	Escalope de volaille à la crème	Croque-monsieur	Gratin de courgettes au bœuf	Poulet rôti
Poireaux	Salade verte	Salade	Haricots verts	Salade Verte	Yaourt sucré	Petits pois
Salade verte	Brownies	Yaourt nature	Salade de fruits	Crème dessert vanille	Galette bretonne	Fromage
Fruits						Œufs au lait



SOIR

Pour tout autre souhait de restauration, merci de nous faire la demande

Le chauffeur du groupe, s'il y en a un, mange avec le groupe et sur les mêmes horaires

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



## FORMULE DE RESTAURATION

**PIQUE-NIQUE À EMPORTER** ..... **9.60 €** /pers.

Sandwich (prédéfini selon la semaine)

Lundi et Jeudi : sandwich au poulet

Mardi et Vendredi : crudités et œufs

Dimanche : selon récurrence

Un sachet de chips

Une eau minérale

Une compote

Une brique de jus de fruits