























Précisions : Le petit déjeuner, repas du midi et repas du soir sont servis en salle de restauration. Service « plat sur table ». Le Gouter est fourni le midi (gâteaux, sirops)
 Les enfants participent au débarrassage en rassemblant les couverts en fin de repas. Les régimes alimentaires sont respectés (sans porc, végétarien etc...). En cas de PAI merci de prendre contact avec nous au préalable. En cas de régime « Hallal », un menu « végétarien » est proposé. Les repas sont élaborés sur place par notre cuisinier. Il est possible de prévoir des repas froids (individuels ou collectifs, en glacières). Le prévoir en amont du séjour

EXEMPLE DE PLAN ALIMENTAIRE – Semaine 1 (semaines paires)

| | Samedi | Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|----------------------------------|---|---|---|---|--|--|--|
| | 8h30 -Petit déjeuner : Pain, beurre, confitures, céréales, lait, chocolat, thé, infusion, jus de fruits... | | | | | | |
| Repas du Midi : 12h15 | Pique-Nique | Crêpe au Fromage Cuisses de Poulet Petits Pois  Fromage Fruits | Feuilleté Croisillon Emmental Omelette aux Oignons Haricots Verts  Fromage - Fruits | Jambon Blanc- Rosette Ou Blanc de dinde Hachis Parmentier (viande ) Fromage - Fruits | Melon Paella Fromage de Chèvre Local  – Fruits | Salade de Tomates  Lazagnes « maison » Aux légumes Fromage Fruits | Friand au fromage Galopin de Saumon sauce citron Gratin de Choux Fleur  Fromage - Fruits |
| Repas du Soir : 19h15 | Buffet Froid Salade de Pates Roti de Dinde Chips Yaourt | Salade Verte Locale  Nems Riz cantonnais Liégeois | Salade Composée Hamburgers (steak ) Potatoes Glace | Pomelos Calamars à la Romaine Frites Yaourt Nature Sucré  | Tarte au Fromage Saucisse de Veau Locale  Et poelée de Légumes Danette | Taboulé Sauté de Volailles Et ses Coquillettes  Gâteau au chocolat maison | Carottes Râpées Chili Sin Carne Riz  Tarte au chocolat |

EXEMPLE DE PLAN ALIMENTAIRE – Semaine 2 (semaines impaires)

| | Samedi | Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------------------|--|--|--|---|---|--|---|
| | 8h30 Petit déjeuner : Pain, beurre, confitures, céréales, lait, chocolat, thé, infusion, jus de fruits... | | | | | | |
| Repas du Midi : 12h15 | <i>Pique-Nique</i> | Salade Composée Tomates, Croustons Cordon Bleu Purée Pommes de Terre Fromage-compote | Tarte aux poireaux Sauté de Veau Local  Duo de Carottes Fromage - Fruits | Pizza au fromage « Maison » Fusilli au Saumon et à la crème Fromage - Fruits | Salade Verte Couscous Fromage local de chèvre  - Fruits | Œufs Mimosas Nuggets de blé Haricots Verts  Fromage- Fruits | Concombres à la crème Poisson Tex Mex Gratin de Chou-fleur  Fromage-Fruits |
| Repas du Soir : 19h15 | <i>Buffet Froid</i> <i>Salade de Pates</i> <i>Roti de Dinde</i> <i>Chips</i> <i>Yaourt</i> | Betteraves  Steak Fromager Poelée de Légumes Ile flottante | Salade Jeunes Poussettes Hamburgers (steak)  Potatoes Glace | Mini tresse aux 4 fromages Bœuf Bourguignon et ses carottes vichy  Petit Suisse | Salade de Tomates  Accras de Morue Frites Glace | Pomelos Poulet Basquaise Riz  Gâteau Chocolat « maison » | Feuilleté Hot-Dog Spaghetti  Bolognaise Flans |

