

Menu type – Stage d'été de La Badinerie (du 01 au 09 août)

Samedi 01 août – Midi (12h30)

- **Entrée** : Salade fraîcheur (tomates cerises, concombre, radis, vinaigrette au citron)
- **Plat** :
 - **Normal** : Blanc poulet rôti aux herbes, légumes rôtis au four (carottes, courgettes, poivrons)
 - **Végé** : **Tomate farcie au seitan**, légumes rôtis au four

Dimanche 02 août – Midi (12h30)

- **Entrée** : Duo de Gaspacho de tomates et poivrons – concombre et menthe
- **Plat** :
 - **Normal/Végé** : Pavé de saumon grillé, purée de patate douce et brocolis vapeur

Lundi 03 août – Souper (19h15)

- **Entrée** : Potage de petits pois
- **Plat** :
 - **Normal** : Porc confit vietnamien à la citronnelle, riz sauté
 - **Végé** : **Poulettekes**, riz sauté

Mardi 04 août – Souper (19h15)

- **Entrée** : Salade de pois chiches, tomates, concombre et coriandre
- **Plat** :
 - **Normal** : Courgette farcie et spaghetti de courgette
 - **Végé** : **Courgette farcie avec haché vegan** et spaghetti de courgette

Mercredi 05 août – Souper (19h15)

- **Entrée** : Velouté froid de courgettes à la menthe
- **Plat** :
 - **Normal** : Filet de dinde au citron et thym, ratatouille
 - **Végé** : **Poulet vegan** au citron et thym, ratatouille

Vendredi 07 août – Souper (19h15)

- **Entrée** : Taboulé de chou-fleur aux herbes fraîches
- **Plat** :
 - **Normal** : Parmigiana à la viande
 - **Végé** : **Parmigiana au halloumi**

Dimanche 09 août – Midi (12h30)

- **Entrée** : Tortilla et salade verte
- **Plat** :
 - **Normal** : Paella viande et fruits de mer
 - **Végé** : **Paella fruits de mer**