



MENUS GROUPES

2025

ENFANTS



PARCS • HÉBERGEMENTS • ÉVÈNEMENTS

defiplanet.com

vos-destinations-nature.com

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.
Toutes modifications à apporter au repas, dans le cas où ces détails ne nous auraient pas été transmis à temps, pourront vous être facturées.

- de 13 ans

29.60 € /pers.

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

+ de 13 ans

41 € /pers.

Petit-déjeuner, déjeuner, dîner

MENU SEMAINE PAIRE

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

MENU SEMAINE IMPAIRE

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

*Boulettes / Merguez pour les adultes

Pour tout autre souhait de restauration, merci de nous en 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.

ENFANTS

Les formules 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

*Sandwich pain bagnat pour les adultes

ENFANTS

