



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 28 - DU 07 AU 11 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Tarte aux fromages	Concombres au yaourt	Oeuf dur mayonnaise	Pâté en croûte de volaille
Paupiette de veau	Poisson pané	Escalope de volaille à la provençale	Nuggets de fromage	Rôti de dinde froid
Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Taboulé
Edam	Tomme noire	Camembert	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Tarte au flan	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce		S/V : Pamplemousse / Crêpe au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

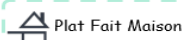


MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 29 - DU 14 AU 18 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Pizza	Carottes râpées
	Cordon bleu	Hachis parmentier (PC)	Sauté de poulet niçois	Filet de colin gratiné au fromage
	Pâtes	Tomme des Pyrénées	Ratatouille et pommes de terre	Riz aux petits légumes
	Emmental	Cocktail de fruits	Petit suisse sucré	Samos
	Compote de pommes	S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané		S/V : Pané fromager	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit



Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

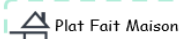


MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 30 - DU 21 AU 25 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Feuilleté au fromage	Salade coleslaw	Concombre à la crème	Salade de pommes de terre
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Pommes vapeur	Semoule	Epinards à la crème
Saint Bricet	Kiri	Yaourt à boire	Pont l'évêque	Fromage ovale
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Banane	Compote pommes poires	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisses aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

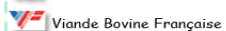
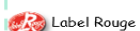


MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 31 - DU 28 JUILLET AU 01 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Pastèque	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw
Blanquette de veau	Poulet rôti	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolinis ricotta et épinards (PC)
Riz	Frites	Haricots beurre	Salade composée	
Carré de l'est	Vache qui rit	Yaourt à la vanille	Petit suisse sucré	
Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Banane	Tarte aux pommes
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané		S/P et S/V : Pizza au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



Produit Issu de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 32 - DU 04 AU 08 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salami*	Salade Grecque	Carottes râpées	Salade surprise
Boulettes végétales à la tomate	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla (PC)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes	Haricots verts	Röstis de pommes de terre		Petits pois
Cantal	Camembert	Yaourt sucré	Tartare nature	Vache qui rit
Compote de pommes/fraises	Crème dessert chocolat	Banane	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de légumes / Omelette	S/V : Poisson pané	S/V : Paëlla de la mer	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé à la framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issu de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade grecque : concombres, tomates, fêta, oignons rouges, olives noires
Salade surprise : Pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc