



SEMAINE 28 - DU 07 AU 11 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages	Concombres au yaourt	Œuf 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

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		Fruit de saison	Mousse au chocolat

- 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 :

- 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 

 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:

**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*	Raviolis 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/P : Pizza au fromage	

 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:

**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



SEMAINE 32 - DU 04 AU 08 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
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			

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:**

**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



SEMAINE 33 - DU 11 AU 15 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombre vinaigrette	Pastèque	Tomates	
Lasagnes bolognaise (PC)	Poisson pané	Steak haché et ketchup	Œuf dur	
Chantailou	Jardinière de légumes	Pommes noisette	Taboulé	
Compote de pommes-bananes	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Emmental	
	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Banane	

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:**

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 34 - DU 18 AU 22 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Pastèque	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Sauté de veau aux olives	Rôti de dinde à la crème	Tomates farcies	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur
	Rondelé au sel de Guérande	Emmental	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie

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:**

**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 35 - DU 25 AU 29 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Carottes râpées	Quiche*	Betteraves vinaigrette
Bœuf Bourguignon (PC)	Poulet rôti froid	Cheeseburger	Dés de colin aux céréales	Omelette
Yaourt nature	Taboulé	Frites	Ratatouille et pommes de terre	Gratin dauphinois
Fruit de saison	Gouda	Donuts	Emmental	Kiri
	Compote de pommes		Banane	Mousse au chocolat
			S/P : Tarte au fromage	

- 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:

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