



SEMAINE 28 - DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tarte au fromage	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	Gratin d'épinards	Taboulé
Edam	Tomme pyrénées	Camembert	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote pommes banane	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes 	Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce		S/V : Pamplemousse / Crêpe 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:

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 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Emmental Compote de poires S/V : Poisson pané		Melon Hachis parmentier (PC) Tomme des Pyrénées Liégeois vanille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Pizza Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison S/V : Pané fromager	Carottes râpées Filet de colin gratiné au fromage Riz aux petits légumes Samos Mousse au chocolat



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 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Semoule	Pommes vapeur	Gratin de courgettes
Saint Bricet	Kiri	Pont l'évêque	Yaourt à boire	Fromage ovale
Fruit de saison	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Banane	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Bouchées de sarrasin		

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 27 AU 31 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Tarte au fromage	Oeuf 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	
Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine	Banane	Beignet au chocolat
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané		S/P et S/V : Pizza au fromage	



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 35 - DU 24 AU 28 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Quiche*	Carottes râpées	Melon	Betteraves vinaigrette
Bœuf Bourguignon (PC)	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Cheeseburger Frites	Poulet rôti froid Taboulé	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé	Emmental		Mimolette	Kiri
Fruit de saison	Banane	Donuts	Compote de pommes vanille	Mousse à la framboise
S/V : Poisson en sauce	S/P et S/V : Tarte au fromage	S/V : Fish burger	S/V : Bouchées de sarrasin	



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