



SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon	Tarte aux fromages	Concombres au yaourt	Œuf dur mayonnaise	Roulade pure volaille
Paupiette de veau	Poisson pané	Sauté de poulet aux oignons	Crêpe au fromage	Rôti de dinde froid
Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Taboulé
Edam	Tomme noire	Camembert		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 : Taboulé au thon

 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 15 AU 19 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Carottes râpées	Pastèque 	Pizza	Tomate vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)	Steak haché à l'échalote 	Petit salé aux lentilles (pc)* 	Sauté de poulet niçois	Filet de colin gratiné au fromage 
Yaourt sucré	Purée	Emmental	Ratatouille et pommes de terre	Riz
Galette bretonne	Brie	Salade de fruits frais	Petit suisse sucré	Samos
	Liégeois vanille	S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson meunière		S/V : Pané fromager	

 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 22 AU 26 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	Concombre à la crème 	Salade de pommes de terre
Escalope de dinde à la sauce tomate	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Purée	Semoule	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé	Saint Bricet	Yaourt à boire	Pont l'évêque	Kiri
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Sablé au beurre	Compote pommes poires	Quatre quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes 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:

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 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Pastèque	Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw 
Blanquette de veau & riz (pc)	Poulet rôti	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolini ricotta et épinards (pc)
	Frites	Haricots beurre	Salade composée 	
Carré de l'est	Vache qui rit		Petit suisse sucré	
Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Compote de pommes	Banane	Tarte aux pommes
S/V : Blanquette de poisson	S/V : Poisson pané		S/P et S/V : Pizza 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:

**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 05 AU 09 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade laitue	Salami*	Salade Grecque	Carottes rapées
Pané fromager	Hachis Parmentier (pc)	Escalope de poulet au jus	Paella (pc)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes		Gratin de légumes		Petits pois
	Camembert	Yaourt sucré	Tartare nature	Cantal
Compote de pommes/fraises	Ananas au sirop	Quatre quart	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	S/V : Parmentier de poisson	S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de légumes / Poisson pané	S/V : Paella de la mer	

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

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 12 AU 16 AOÛT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Concombre vinaigrette	Pastèque		Tomates
Lasagnes bolognaise (pc)	Poisson pané	Steak haché et ketchup		Œuf dur
	Jardinière de légumes	Frites		Taboulé
	Yaourt aromatisé	Tomme blanche		Emmental
Crème dessert chocolat	Gâteau au yaourt	Compote de pommes/bananes		Fruit de saison
S/V : Lasagnes végétarienne (pc)		S/V : Poisson en sauce		

- 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 34 - DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées	Melon	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Sauté de veau marengo	Rôti de dinde à la crème	Tomate farcie	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur
Liégeois au chocolat	Rondelé au sel de Guérande	Emmental	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/V : Marmite de poisson		

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 26 AU 30 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Carottes rapées	Betteraves vinaigrette	Quiche*
Bœuf bourguignon (pc)	Poulet rôti froid	Cheesburger	Omelette	Colin à la sauce tomate
Yaourt nature	Taboulé	Frites	Gratin dauphinois	Ratatouille et pommes de terre
Fruit de saison	Gouda	Donuts	Kiri	Emmental
S/V : Poisson en sauce	Salade de fruits frais	S/V : Fish burger	Mousse au chocolat	Banane
	S/V : Taboulé au thon			S/P et S/V : Tarte 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