



MENUS CENTRE DE LOISIRS



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
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 14 AU 18 JUILLET 2025


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

 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
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes de sarrasin	

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	Oeuf dur mayonnaise 合	Salade coleslaw 合
Blanquette de veau	Poulet rôti	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolis ricotta et épinards (PC)
Riz	Frites	Haricots beurre	Salade composée 合	
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	



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	

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



MENUS CENTRE DE LOISIRS



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	
	Jardinière de légumes	Pommes noisette	Taboulé	
Chantailou	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Emmental	
Compote de pommes-bananes	Fruit de saison	Gâteau au yaourt	Banane	
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)		S/V : Poisson en sauce		



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
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/V : Marmite de poisson		



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 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
	Taboulé	Frites	Ratatouille et pommes de terre	Gratin dauphinois
Yaourt nature	Gouda		Emmental	Kiri
Fruit de saison	Compote de pommes	Donuts	Banane	Mousse au chocolat
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Fish burger	S/P et S/V : Tarte au fromage	



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