



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

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 29 - DU 14 AU 18 JUILLET 2025



LUNDI	MARDI
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes Emmental Compote de pommes S/V : Poisson pané

MERCREDI
Pastèque Hachis parmentier (PC) Tomme des Pyrénées Cocktail de fruits S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)

JEUDI
Pizza Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre Petit suisse sucré Fruit de saison S/V : Pané fromager

VENDREDI
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 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

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	



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



MENUS CENTRE DE LOISIRS

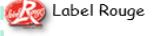


SEMAINE 32 - DU 04 AU 08 AOÛT 2025

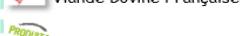
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salami*	Salade Grecque	Carottes râpées	Salade surprise
Boulettes végétales à la tomate	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla (PC)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes	Haricots verts	Rösti de pommes de terre	Tartare nature	Petits pois
Cantal	Camembert	Yaourt sucré	Fruit de saison	Vache qui rit
Compote de pommes/fraises	Crème dessert chocolat	Banane	S/V : Paëlla de la mer	Eclair au chocolat
	S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de légumes / Omelette	S/V : Poisson pané		



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 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  Jardinière de légumes	Steak haché et ketchup  Pommes noisette	Œuf dur 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		



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 Taboulé	Cheeseburger	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt nature	Gouda	Frites	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	

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