



SEMAINE 28 - DU 07 AU 11 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages		Œuf dur mayonnaise	
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
		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 : Pamplermousse / Crêpe au fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

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	VENREDI
	Betteraves vinaigrette	Pastèque	Pizza	Carottes râpées
	Cordon bleu	Hachis parmentier (PC)	Sauté de poulet niçois	Filet de colin gratiné au fromage
	Pâtes	Cocktail de fruits	Ratatouille et pommes de terre	Riz aux petits légumes
	Compote de pommes	S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat
	S/V : Poisson pané	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites de chocolat
	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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 30 - DU 21 AU 25 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Feuilleté au fromage		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	Flan nappé caramel	Yaourt à boire	Compote pommes poires	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes de sarrasin	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisses aux fruits	Yaourt sucré
Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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
<p>Blanquette de veau</p> <p>Riz</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>S/V : Blanquette de poisson</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>S/V : Poisson pané</p>	<p>Filet de hoki meunière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Croque-Monsieur*</p> <p>Salade composée ☺</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane</p> <p>S/P et S/V : Pizza au fromage</p>	<p>Salade coleslaw ☺</p> <p>Raviolinis ricotta et épinards (PC)</p> <p>Tarte aux pommes</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat
Fruit	Jus d'orange 🍊	Fruit	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits



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 04 AU 08 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salami*			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
Compote de pommes/fraises	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré	Tartare nature	Eclair au chocolat
	S/P : Roulade de volaille S/V : Terrine de légumes / Omelette	Banane	Fruit de saison	
		S/V : Poisson pané	S/V : Paëlla de la mer	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Palet breton	Roulé à la framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus de pommes	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé



**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		Pastèque		
Lasagnes bolognaise (PC) 	Poisson pané  Jardinière de légumes	Steak haché et ketchup 	Œuf dur Taboulé 	
Chantailou	Yaourt aromatisé	Pommes noisette	Emmental	
	Fruit de saison	Gâteau au yaourt 	Banane 	
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)		S/V : Poisson en sauce		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Pain au chocolat	
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Petit suisse sucré	
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Compote de pommes	

 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 18 AU 22 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Pastèque		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		Petit suisse aux fruits	
Liégeois au chocolat		Compote de pommes	Banane	Brownie
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/V : Marmite de poisson		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit

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
<p>Bœuf Bourguignon (PC) </p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p><b>S/V</b> : Lasagnes végétariennes (PC)</p>	<p>Melon</p> <p>Poulet rôti froid </p> <p>Taboulé </p> <p>Compote de pommes</p> <p><b>S/V</b> : Boulettes de sarrasin</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites</p> <p>Donuts</p> <p><b>S/V</b> : Fish burger</p>	<p>Quiche*</p> <p>Dés de colin aux céréales </p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Emmental</p> <p><b>S/P et S/V</b> : Tarte au fromage</p>	<p>Omelette</p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Kiri</p> <p>Mousse au chocolat</p> 
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré
Lait chocolat	Fruit	Compote de pommes	Fruit	Pâte de fruits

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