



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	Tarte au flan 	Yaourt aromatisé
Compote pommes poires	Fruit de saison	Crème dessert chocolat		Fruit de saison
V : Omelette	V : Pané fromager	V : Falafel en sauce		V : Pamplemousse / Nuggets 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 V : Végétarien

- 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) V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)	Fruit de saison	Mousse au chocolat
	V : Pané de blé fromage épinards		V : Pané fromager	V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 :

S/P: Sans Porc V : Végétarien
- 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
V : Falafel à la tomae	V : Pané de blé tomate mozzarella		V : Boulettes de sarrasin	V : Nuggets fromage
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
- 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 V : Végétarien
 - 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	VENREDI
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)
Carré de l'est	Frites	Haricots beurre	Salade composée	
Crème dessert vanille	Vache qui rit	Compote de pommes	Petit suisse sucré	Tarte aux pommes
V : Lasagnes végétarienne	Mousse au chocolat	V : Omelette	Banane	
V : Pané fromager			V : Pizza au fromage	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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

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 V: Végétarien

- 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	VENREDI
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	Camembert	Gratin de légumes	Tartare nature	Petits pois
Compote de pommes/fraises	Ananas au sirop	Yaourt sucré	Fruit de saison	Cantal
	V : Lasagnes provençales	Quatre quart	V : Falafel en sauce + riz	Eclair au chocolat
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

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

S/P Sans Porc V : Végétarien

- 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
V : Lasagnes végétarienne (pc)	V : Pané fromager	V : Boulettes de sarrasin		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	
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	



INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc V : Végétarien
- 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	Cœuf 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
V : Pané de blé tomate mozzarella	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie
V : Nuggets fromage	V : Nuggets fromage	V : Falafel en sauce		V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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 V : Végétarien
 - 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	VENREDI
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
V : Lasagnes végétarienne	Salade de fruits frais	V : Nuggets fromage	Mousse au chocolat	Banane
	V : Boulettes de sarrasin			V : Tarte au fromage - Pané de blé fromage épinards
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
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
- 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 V : Végétarien
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc