















SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages		Œuf dur mayonnaise	
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
		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
<p>Lasagnes à la provençale (pc)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Galette bretonne</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Steak haché à l'échalote </p> <p>Purée</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Poisson meunière</p>	<p>Petit salé aux lentilles (pc)* </p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>S/P : Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)</p>	<p>Pizza</p> <p>Sauté de poulet niçois</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Riz</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 22 AU 26 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	Concombre à la crème 	Filet de colin poêlé au beurre 
Escalope de dinde à la sauce tomate	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Epinards à la crème
Fusilli	Carottes au jus	Purée	Semoule	Kiri
Yaourt aromatisé	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	

 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 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)
	Frites	Haricots beurre	Salade composée	
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	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



SEMAINE 32 - DU 05 AU 09 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon			Salade Grecque	
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		Cantal
Compote de pommes/fraises	Ananas au sirop	Quatre quart	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson pané	S/V : Paella de la mer	

- 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 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		Pastèque		
Lasagnes bolognaise (pc) 	Poisson pané 	Steak haché et ketchup 		Œuf dur
	Jardinière de légumes	Frites		Taboulé
	Yaourt aromatisé			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	VENREDI
Crêpe au fromage		Melon	Œuf dur 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 
	Rondelé au sel de Guérande			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	 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
Bœuf bourguignon (pc)	Melon	Carottes rapées	Betteraves vinaigrette	Colin à la sauce tomate
Yaourt nature	Poulet rôti froid	Cheesburger	Omelette	Ratatouille et pommes de terre
Fruit de saison	Taboulé	Frites	Gratin dauphinois	Emmental
S/V : Poisson en sauce	Salade de fruits frais	Donuts	Mousse au chocolat	Banane
	S/V : Taboulé au thon	S/V : Fish burger		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