



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 28 - DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque 	Tarte au fromage		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	Gratin d'épinards 	Taboulé 
		Camembert		Yaourt aromatisé
Compote pommes banane	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Tarte aux pommes	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 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette Cordon bleu Haricots verts persillés Compote de poires S/V : Poisson pané		Melon Hachis parmentier (PC)  Liégeois vanille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Pizza Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre  Petit suisse sucré S/V : Pané fromager	Carottes râpées  Filet de colin gratiné au fromage  Riz aux petits légumes  Mousse au chocolat

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issu 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 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème 🏠		Salade de pommes de terre 🏠
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Semoule	Pommes vapeur	Gratin de courgettes 🏠
Saint Bricet	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Yaourt à boire	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Bouchées 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 27 AU 31 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Blanquette de veau Riz Carré de l'est Fruit de saison S/V : Blanquette de poisson	Melon Poulet rôti Frites Fruit de saison S/V : Poisson pané	Filet de hoki meunière Haricots beurre Yaourt à la vanille Madeleine	Croque-Monsieur* Salade composée ㄱ Petit suisse sucré Banane S/P et S/V : Pizza au fromage	Salade coleslaw ㄱ Raviolis ricotta et épinards (PC) Beignet au chocolat 



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 03 AU 07 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Salami*			Salade surprise
Omelette	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons		Filet de lieu au beurre citronné
Röstis aux légumes & ketchup	Haricots verts	Semoule	Paëlla (PC)	Petits pois
		Yaourt sucré	Tartare nature	
Compote de pommes/fraises	Crème dessert vanille	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 10 AU 14 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Melon		
Lasagnes bolognaise (PC) 	Poisson pané 	Steak haché et ketchup 	Œuf dur	Couscous (PC)
	Jardinière de légumes	Pommes noisette	Salade de riz 	
Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés		Fromage frais aux fruits	Emmental
	Fruit de saison	Flan nappé caramel	Muffin au chocolat	Banane
S/V : Lasagnes végétariennes (PC)		S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel 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 17 AU 21 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage	Concombre vinaigrette	Pastèque	Œuf dur 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 sucré
Fruit de saison		Liégeois vanille	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 Issu 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 24 AU 28 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bœuf Bourguignon (PC) Yaourt aromatisé Fruit de saison S/V : Poisson en sauce	Quiche* Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre Emmental S/P et S/V : Tarte au fromage	Carottes râpées Cheeseburger Frites Donuts S/V : Fish burger	Melon Poulet rôti froid Taboulé Compote de pommes vanille S/V : Bouchées de sarrasin	Omelette Gratin dauphinois Kiri Mousse à la framboise 



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