



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	Rôti de dinde froid
Paupiette de veau	Poisson pané	Escalope de volaille à la provençale	Nuggets de fromage	Taboulé
Coquillettes	Gratin de légumes	Pommes vapeur	Haricots verts persillés	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	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/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	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes Compote de pommes S/V : Poisson pané	Hachis parmentier (PC)  Tomme des Pyrénées Cocktail de fruits S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Sauté de poulet niçois Ratatouille et pommes de terre  Petit suisse sucré Fruit de saison S/V : Pané fromager	Carottes râpées  Filet de colin gratiné au fromage  Riz aux petits légumes  Mousse au chocolat

- | | |
|---|---|
|  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/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 30 - DU 21 AU 25 JUILLET 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Feuilleté au fromage	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Salade de pommes de terre
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Pommes vapeur	Semoule	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Yaourt à boire	Pont l'évêque	Epinards à la crème
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	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/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	Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Salade coleslaw 🍴
Blanquette de veau	Poulet rôti	Haricots beurre	Salade composée 🍴	Raviolins ricotta et épinards (PC)
Riz	Frites	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/V : Pizza au fromage	



 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 coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

Salade composée : salade verte, tomates, oignons rouges

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 Boulettes végétales à la tomate Coquillettes Compote de pommes/fraises 	Escalope de poulet au jus Haricots verts Camembert Crème dessert chocolat S/V : Terrine de légumes / Omelette	Sauté de bœuf aux oignons Röstis de pommes de terre Yaourt sucré Banane S/V : Poisson pané	Carottes râpées  Paëlla (PC)  Fruit de saison S/V : Paëlla de la mer	Filet de lieu au beurre citronné  Petits pois Vache qui rit Eclair 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/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 33 - DU 11 AU 15 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Lasagnes bolognaise (PC) Compote de pommes-bananes S/V : Lasagnes végétariennes (PC)	Poisson pané Jardinière de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pastèque Steak haché et ketchup Pommes noisette Gâteau au yaourt S/V : Poisson en sauce	Tomates Œuf dur Taboulé Banane	

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/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 34 - DU 18 AU 22 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Friand au fromage Sauté de veau aux olives Petit pois carottes Liégeois au chocolat S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Concombre vinaigrette Rôti de dinde à la crème Penne Fruit de saison S/V : Poisson en sauce	Pastèque Tomates farcies Riz Compote de pommes S/V : Marmite de poisson	Œuf dur mayonnaise Pizza au fromage Salade composée Banane 	Filet de hoki poêlé au beurre Gratin de chou-fleur Fromage blanc sucré Brownie



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/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 35 - DU 25 AU 29 AOÛT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Carottes râpées	Quiche*	Omelette
Bœuf Bourguignon (PC)	Poulet rôti froid	Cheeseburger	Dés de colin aux céréales	Gratin dauphinois
	Taboulé	Frites	Ratatouille et pommes de terre	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/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/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc