



SEMAINE 28 - DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Tarte au fromage	Concombres au yaourt	Œuf dur mayonnaise	Pâté en croûte de volaille
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
Edam	Tomme pyrénées	Camembert	Petits suisses aux fruits	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 Emmental Compote de poires S/V : Poisson pané		Melon Hachis parmentier (PC) Tomme des Pyrénées Liégeois vanille S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)	Pizza 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 Samos 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/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 coleslaw	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	Kiri	Pont l'évêque	Yaourt à boire	Fromage ovale
Fruit de saison	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Banane	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

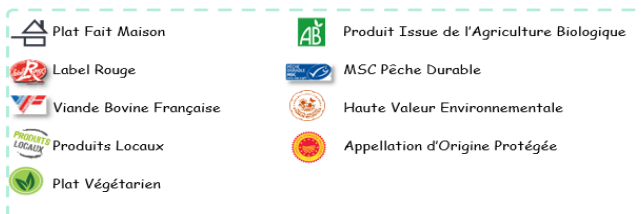


MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 31 - DU 27 AU 31 JUILLET 2026

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



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 Grecque	Carottes râpées	Salade surprise
Omelette	Escalope de poulet au jus	Sauté de bœuf aux oignons	Paëlla (PC)	Filet de lieu au beurre citronné
Röstis aux légumes & ketchup	Haricots verts	Semoule		Petits pois
St Nectaire	Camembert	Yaourt sucré	Tartare nature	Kiri
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	Concombre vinaigrette	Melon	Pastèque	Tomates
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	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits	Emmental
Compote d'abricots	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	Surimi 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
Chanteneige	Rondelé au sel de Guérande	Gouda	Cheddar	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Compote de pommes	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 Issue 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
Tomate vinaigrette	Quiche*	Carottes râpées	Melon	Betteraves vinaigrette
Bœuf Bourguignon (PC)	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Cheeseburger Frites	Poulet rôti froid Taboulé	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé	Emmental		Mimolette	Kiri
Fruit de saison	Banane	Donuts	Compote de pommes vanille	Mousse à la framboise
S/V : Poisson en sauce	S/P et S/V : Tarte au fromage	S/V : Fish burger	S/V : Bouchées de sarrasin	



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