



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 froide
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	 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 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