



SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Melon		Concombres au yaourt		Rôti de dinde froide
Paupiette de veau		Sauté de poulet aux oignons		Taboulé
Coquillettes		Pommes vapeur		Yaourt aromatisé
Edam		Camembert		Fruit de saison
Compote pommes poires		Crème dessert chocolat		S/V : Taboulé au thon
S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce		

- 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 29 - DU 15 AU 19 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte		Pastèque	Pizza	Tomate vinaigrette
Lasagnes à la provençale (pc)		Petit salé aux lentilles (pc)*	Sauté de poulet niçois	Filet de colin gratiné au fromage
Yaourt sucré		Emmental	Ratatouille et pommes de terre	Riz
Galette bretonne		Salade de fruits frais	Petit suisse sucré	Mousse au chocolat
		S/V : Boulettes de sarrasin aux lentilles (pc)	Fruit de saison	
			S/V : Pané fromager	

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	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	<b>Pour les maternelles</b>	
Escalope de dinde à la sauce tomate	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Concombre à la crème 	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Purée	Boulettes de volaille sauce provençale	Epinards à la crème
	Saint Bricet	Yaourt à boire	Semoule	
	Flan nappé caramel	Sablé au beurre	Pont l'évêque	Kiri
Fruit de saison			<b>Pour les élémentaires</b>	Quatre quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella			


 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 31 - DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette		Tarte au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw
Blanquette de veau & riz (pc)		Filet de hoki meunière	Croque-Monsieur*	Raviolini ricotta et épinards (pc)
Carré de l'est		Haricots beurre	Salade composée	
Crème dessert vanille		Compote de pommes	Petit suisse sucré	Tarte aux pommes
S/V : Blanquette de poisson				Banane
			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 laitue			Carottes rapées 
Pané fromager	Hachis Parmentier (pc)		Paella (pc) 	Filet de lieu au beurre citronné 
Coquillettes	Camembert		Tartare nature	Petits pois
Compote de pommes/fraises	Ananas au sirop		Fruit de saison	Cantal
	S/V : Parmentier de poisson		S/V : Paella de la mer	Eclair 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:**

**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		Tomates
Lasagnes bolognaise (pc)		Steak haché et ketchup		Œuf dur
Crème dessert chocolat		Frites		Taboulé
S/V : Lasagnes végétarienne (pc)		Tomme blanche		Emmental
		Compote de pommes/bananes		Fruit de saison
		S/V : Poisson en sauce		

- 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 34 - DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées		Œuf dur mayonnaise	Filet de hoki poêlé au beurre
Sauté de veau marengo 	Rôti de dinde à la crème		Pizza au fromage	Gratin de chou-fleur 
Petit pois carottes	Penne		Salade composée	Fromage blanc sucré
Liégeois au chocolat	Rondelé au sel de Guérande		Petit suisse aux fruits	Brownie
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Fruit de saison		Banane 	S/V : Poisson en sauce


 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 26 AU 30 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon	Carottes rapées		
Bœuf bourguignon (pc)	Poulet rôti froid	Cheesburger		
Yaourt nature	Taboulé	Frites		
Fruit de saison	Gouda	Donuts		
S/V : Poisson en sauce	S/V : Taboulé au thon	S/V : Fish burger		

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