



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			Kiri
	Crème dessert vanille	Banane	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	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  Jardinière de légumes	Steak haché et ketchup 	Œuf dur Salade de riz 	Couscous (PC)
Chanteneige	Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Muffin au chocolat	Emmental
Compote d'abricots				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
		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	
Bœuf Bourguignon (PC)	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Cheeseburger Frites	Poulet rôti froid Taboulé	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé			Mimolette	Kiri
Fruit de saison	Banane	Donuts		Mousse à la framboise
S/V : Poisson en sauce	S/V : Tarte au fromage	S/V : Fish burger	S/V : Bouchées de sarrasin	



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