armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

Maj 30/06/2026

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 28 - DU 06 AU 10 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque		Concombres au yaourt	Œuf dur mayonnaise	
Paupiette de veau		Escalope de volaille à la provençale	Nuggets de fromage	Rôti de dinde froid
Coquillettes		Pommes vapeur	Gratin d'épinards	Taboulé
Edam	PIQUE NIQUE	Camembert	Petits suisses aux fruits	Yaourt aromatisé
Compote pommes banane		Crème dessert vanille		Fruit de saison
S/V : Poisson en sauce		**S/V** : Falafel en sauce		**S/V** : Pamplemousse / Crêpe au fromage

- 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
-

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 29 - DU 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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)	PIQUE NIQUE	Carottes râpées Filet de colin gratiné au fromage Riz aux petits légumes Samos Mousse au chocolat

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 30 - DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque		Concombre à la crème		
Filet de poulet pané		Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	
Fusilli		Semoule	Pommes vapeur	
Saint Bricet	PIQUE NIQUE	Pont l'évêque	Yaourt à boire	PIQUE NIQUE
Fruit de saison		Flan nappé caramel	Banane	
S/V : Poisson en sauce		**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:

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

armor cuisine
la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE 31 - DU 27 AU 31 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Melon			Salade coleslaw
Blanquette de veau Riz	Poulet rôti Frites	Filet de hoki meunière Haricots beurre	PIQUE NIQUE	Raviolinis ricotta et épinards (PC)
Carré de l'est	Vache qui rit	Yaourt à la vanille		
Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine		Beignet au chocolat
S/V : Blanquette de poisson	**S/V** : Poisson pané			

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 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