









SEMAINE 28 - DU 08 AU 12 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Tarte aux fromages		Cœuf 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
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré

 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	VENREDI
<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>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeleine</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire à la vanille</p>	<p>Baguette</p> <p>Beurre et confiture</p>	<p>Briochette au lait et pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</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	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Melon	Concombre à la crème	
Escalope de dinde à la sauce tomate	Galopin de veau aux champignons	Omelette	Boulettes de volaille sauce provençale	Filet de colin poêlé au beurre
Fusilli	Carottes au jus	Purée	Semoule	Epinards à la crème
Yaourt aromatisé		Yaourt à boire		Kiri
	Flan nappé caramel		Compote pommes poires	Quatre quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella		S/V : Boulettes de sarrasin	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisses aux fruits	Yaourt sucré

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



SEMAINE 31 - DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Petit beurre	Baguette	Madeleine	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Beurre et confiture	Barre chocolat



**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 Grecque	
Pané fromager	Hachis Parmentier (pc)	Escalope de poulet au jus	Paella (pc)	Filet de lieu au beurre citronné
Coquillettes		Gratin de légumes		Petits pois
	Camembert	Yaourt sucré		Cantal
Compote de pommes/fraises	Ananas au sirop	Quatre quart	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	S/V : Parmentier de poisson	S/V : Poisson pané	S/V : Paella de la mer	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Palet breton	Roulé à la framboise	Plumetis chocolat	Briochette au lait et pépites au chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange

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
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes bolognaise (pc) </p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</p>	<p>Poisson pané </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau au yaourt </p>	<p>Pastèque</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Frites</p> <p>Compote de pommes/bananes</p> <p>S/V : Poisson en sauce</p>	<p style="text-align: center;"><i>Jour férié</i></p>	<p>Œuf dur</p> <p>Taboulé</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p style="text-align: center;"></p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>		<b>GOÛTER</b>
<p>Cake pépites chocolat</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Baguette</p> <p>Mimolette</p>	<p>Cake fourré à la fraise</p> <p>Yaourt à boire à l'abricot</p>		<p>Pain au chocolat</p> <p>Petit suisse sucré</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 34 - DU 19 AU 23 AOUT 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage		Melon	Œuf dur mayonnaise	
Sauté de veau marengo	Rôti de dinde à la crème	Tomate farcie	Pizza au fromage	Filet de hoki poêlé au beurre
Petit pois carottes	Penne	Riz	Salade composée	Gratin de chou-fleur
	Rondelé au sel de Guérande			Fromage blanc sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Compote de pommes	Banane	Brownie
S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Poisson en sauce	S/V : Marmite de poisson		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine	Baguette	Gaufre	Baguette	Briochette au lait et pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner	Yaourt à boire à la vanille	Beurre et confiture	Petit suisse aux fruits

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 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
Bœuf bourguignon (pc)	Melon  Poulet rôti froid  Taboulé	Carottes rapées  Cheesburger  Frites	Betteraves vinaigrette  Omelette  Gratin dauphinois	Colin à la sauce tomate  Ratatouille et pommes de terre
Yaourt nature	Salade de fruits frais	Donuts	Mousse au chocolat	Emmental
Fruit de saison	S/V : Taboulé au thon	S/V : Fish burger		Banane
S/V : Poisson en sauce				S/V : Tarte au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Cake fourré chocolat	Baguette	Palmiers	Pain au chocolat
Barre chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré

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