

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025

lundi 7 juillet 2025

Chipolata   OU	Lasagne de légumes
Purée de pommes de terre  OU	
Tome noire  OU	
Abricots OU	
	Kiri  OU
	Orange

Goûter : Petit fourré cacao

mardi 8 juillet 2025

Pâté de campagne OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth  OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale OU	Haricots beurre  
Yaourt brassé nature  OU	Cantal 
Nectarine OU	Banane

Goûter : Boudoir et purée pomme banane

mercredi 9 juillet 2025

Tomate vinaigrette  OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière  OU	Emincé végétal sauce basquaise
Semoule  OU	Riz 
Yaourt aromatisé framboise  OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleine et purée pomme coing



jeudi 10 juillet 2025

Salade iceberg OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc froide  OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic * OU	Petits pois  
Emmental  OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat OU	Semoule au lait 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme fraise

vendredi 11 juillet 2025

Pastèque OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo  OU	Omelette 
Haricots blancs tomates   OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne  OU	Velouté fruits 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025



mardi 15 juillet 2025

Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Pêche	OU	Orange

Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

mercredi 16 juillet 2025

Melon	OU	Salade iceberg
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Petits pois 	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée pomme

jeudi 17 juillet 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes croustillantes de poulet 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

Goûter : Boudoirs et purée pomme pêche

vendredi 18 juillet 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Banane
Prunes	OU	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

lundi 21 juillet 2025

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Abricots	OU	Orange

Goûter : Boudoirs et purée de poires

mardi 22 juillet 2025

Melon	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de poulet sauce normande 	OU	Lentilles 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

mercredi 23 juillet 2025



Feuilleté hot dog	OU	Crêpe au fromage
Palette 1/2 sel de porc froide 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomates	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	OU	Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Petit fourré cacao et purée pomme coing



jeudi 24 juillet 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Beignet de salsifis	OU	Epinars béchamel
Tome noire 	OU	Kiri 
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

vendredi 25 juillet 2025

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt brassé nature 
Pêche 	OU	Banane

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Eufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 28 juillet au vendredi 01 août 2025

lundi 28 juillet 2025

Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes 
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

mardi 29 juillet 2025

Viande bovine à hachis 	OU	Curry de pois cassés
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Nectarine	OU	Orange 

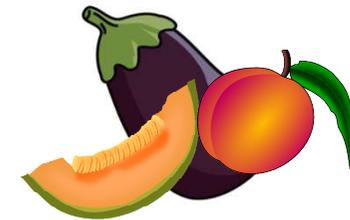
Goûter : Boudoirs et purée pomme fraise

mercredi 30 juillet 2025



Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Rôti de bœuf et dose de ketchup 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Prunes	OU	Banane

Goûter : Spéculoos et purée de pomme



jeudi 31 juillet 2025

Filet de poulet à la crème 	OU	Crousti' fromage
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot 

Goûter : Véritable petit beurre et purée de poire

vendredi 1 août 2025

Melon	OU	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	OU	Pané blé épinards emmental
Légumes cuisinés à la provençale *	OU	Petits pois 
Bûchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine



Pêche durable MSC



Œufs de France Poules au sol



Appellation d'Origine



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Produit de notre terroir

*

Plat se consommant chaud ou froid

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 04 au vendredi 08 août 2025

lundi 4 août 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Haut de cuisse de poulet 	OU	Lasagne de légumes
Riz à paëlla		Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré 	OU	

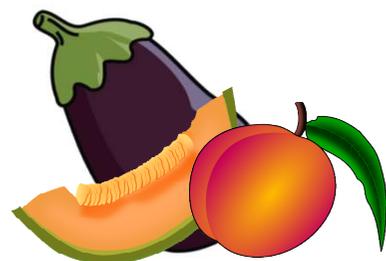
Goûter : Petit fourré fraise et purée de pomme

mardi 5 août 2025

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pêche	OU	Banane

Goûter : Boudoirs et compote pomme vanille

mercredi 6 août 2025



Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiches 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille 	OU	Velouté fruit 

Gouter : Madeleines et purée de poire



jeudi 7 août 2025

Melon	OU	Concombre à la crème
Sauté de dinde sauce normande 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

vendredi 8 août 2025

Rôti de bœuf 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Piémontaise	OU	Torti 
Tome noire 	OU	Emmental râpé 
Raisins	OU	Nectarine

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine
Protégée



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 11 au vendredi 15 août 2025

lundi 11 août 2025

Melon	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Emincé végétal sauce forestière
Epinards béchamel	OU	Carottes 
Mimolette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

Goûter : Sablé de retz et purée pomme pêche

mardi 12 août 2025

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Prunes	OU	Raisins

Goûter : Madeleines et purée de poire

mercredi 13 août 2025

Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili sin carne
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Pêche	OU	Banane

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat

jeudi 14 août 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blés aux petits légumes 
		Fromage blanc aux fruits 

Goûter : Petit fourré fraise et purée pomme banane

VENDREDI 15 août

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 18 au vendredi 22 août 2025

lundi 18 août 2025

Chipolata   OU	Lasagne de légumes
Purée de pommes de terre  OU	
Tome noire  OU	
Raisins OU	
Kiri  OU	
	Prunes

Goûter : Petit fourré cacao

mardi 19 août 2025

Pâté de campagne OU	Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth  OU	Boulettes de pois chiches  
Poêlée provençale OU	Haricots beurre  
Yaourt brassé nature  OU	Cantal 
Nectarine OU	Banane

Goûter : Boudoir et purée pomme banane

mercredi 20 août 2025



Tomate vinaigrette  OU	Carottes râpées vinaigrette
Bœuf sauce forestière  OU	Emincé végétal sauce basquaise
Semoule  OU	Riz 
Yaourt aromatisé framboise  OU	Fromage blanc vanillé 

Goûter : Madeleine et purée pomme coing



jeudi 21 août 2025

Salade iceberg OU	Céleri rémoulade 
Palette 1/2 sel de porc froide  OU	Pané blé épinards emmental
Courgettes basilic * OU	Petits pois  
Emmental  OU	Coulommiers 
Eclair au chocolat OU	Semoule au lait 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme fraise

vendredi 22 août 2025

Pastèque OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce marengo  OU	Omelette 
Haricots blancs tomates   OU	Pommes de terre smiles
Yaourt au sucre de canne  OU	Velouté fruits 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 25 au vendredi 29 août 2025

lundi 25 août 2025

Taboulé 	OU	Piémontaise
Langue de bœuf sauce tomate 	OU	Chili sin carne
Haricots verts  	OU	Carottes  
Bûchette au chèvre	OU	Chanteneige 
Liégeois chocolat 	OU	Crème dessert caramel 

Goûter : Madeleines et purée pomme coing

mardi 26 août 2025

Carbonara	OU	Omelette 
Torti 	OU	Riz
Emmental râpé 	OU	Kiri 
Raisins	OU	Pêche

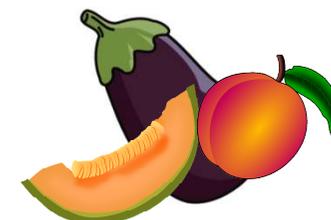
Goûter : Sablé de retz et purée pomme banane

mercredi 27 août 2025



Melon	OU	Salade iceberg
Sauté de dinde sauce forestière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Petits pois  	OU	Jardinière de légumes
Camembert 	OU	Saint Nectaire 
Riz au lait au caramel 	OU	Crème dessert vanille 

Goûter : Petit fourré fraise et purée pomme 



jeudi 28 août 2025

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Aiguillettes croustillantes de poulet 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Bouchons de pommes de terre	OU	Boulgour
Velouté fruit 	OU	Fromage blanc sucré 

Goûter : Boudoirs et purée pomme pêche

vendredi 29 août 2025

Rillettes	OU	Feuilleté au fromage
Poisson pané 	OU	Dahl de lentilles 
Poêlée provençale	OU	Petit suisse nature 
Emmental 	OU	Banane
Nectarine	OU	

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche
durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Appellation
d'Origine



Label
Rouge



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Produit
de notre terroir