

# MENU DE JUILLET 2025 AU CENTRE DE LOISIRS DE COMBRIT

## Du 7 au 25 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 7 au 11 juillet 2025</b>	<p>Salade pastèque et fêta</p> <p>Filet de poulet grillé sauce curry Riz basmati</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>Taboulé tomates emmental ciboulette</p> <p>Rôti de porc aux herbes de Provence Légumes du soleil</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Salade bretonne</p> <p>Pêche du Guil' Légumes vapeur</p> <p>Soupe de fraises</p>	<p>Bâtons et crudités apéro</p> <p>Pizza aux 3 fromages Salade verte</p> <p>Glace</p>
<b>Semaine du 14 au 18 juillet 2025</b>	<p>Férial</p>	<p>Carottes rapées au citron</p> <p>Sauté de bœuf au paprika Pommes dauphines</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Salade de surimi, pommes de terre et agrumes</p> <p>Jambon bruni grillé Petits pois carottes</p> <p>Comté et fruit cru</p>	<p>Rillettes de porc et cornichons</p> <p>Tagliatelles de saumon</p> <p>Moelleux chocolat</p>
<b>Semaine du 21 au 25 juillet 2025</b>	<p>Concombres tzatziki</p> <p>Pâtes de Ploba à la bolognaise</p> <p>Brie de Meaux Banane chocolat</p>	<p>Tomates cerises vinaigrette échalotes</p> <p>Nuggets sauce tartare Haricots beurre</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Pique-nique</p>	<p>Houmous et son petit toast</p> <p>Pêche du Guil' Poêlée campagnade</p> <p>Fruit cru</p>	<p>Wrap's party</p>

Les repas sont entièrement préparés sur place ; les cuisiniers favorisent les produits locaux, achetés de préférence en circuit court, tout en y intégrant des produits issus de l'agriculture biologique.

Informations légende



PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Menus conformes aux exigences du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire.

La viande bovine est d'origine française (décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002).

Attention : Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou en fonction des livraisons. Merci de votre compréhension