

MENU DU 27 JUILLET AU 21 AOÛT 2026 AU CENTRE DE LOISIRS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU
27 AU 31
JUILLET

RILLETES DE MME
LOÏC

RÔTI DE PORC
SAUMONNÉ
LÉGUMES DU
SOLEIL

FRUIT CRU

DUO
DE CRUDITES

POULET AU CURRY
SEMOULE

PROFITEROLE

PIQUE NIQUE



MELON

PÂTES A LA
TOMATE

FRUIT CRU

SALADE DE
CERVELAS

POISSON PÂNE
LÉGUMES ÉPICES

YAOURT

SEMAINE DU
3 AU 7
AOÛT

PASTEQUE

RAVIOIS AUX
LÉGUMES

FROMAGE BLANC

CAROTTES
RÂPÉES

STEACK HACHE
PETITS POIS

TARTE FINE AUX
POMMES

PIQUE NIQUE



CONCOMBRE A LA
MENTHE

TAJINE MAROCAINE

FRUIT CRU

HOT DOG

GLACE

SEMAINE DU
10 AU 14
AOÛT

TABOULÉ AU
FROMAGE

BOURGUIGNON
CAROTTES

YAOURT

PASTEQUE

PAELLA ROYALE

FRUIT CRU

PIQUE NIQUE



SALADE DE
CRUDITES

PIZZA 4
FROMAGES

TIRAMISU

SALADE DE
CROUTONS

PECHE DU GUIL
HARICOTS VERTS
A L'AÏL

FRUIT CRU

SEMAINE DU
17 AU 21
AOÛT

TOMATES CERISES
EMMENTAL

JAMBALAYA

COMPOTE DE
POMMES

MELON

LASAGNES
BOLOGNAISES

FRUIT CRU

PIQUE NIQUE



DUO FRAICHEUR

PECHE DU GUIL
PETITS LÉGUMES

MOELLEUX
CHOCOLAT

BUFFET DU
CENTRE



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