

Menu juillet au centre de loisirs

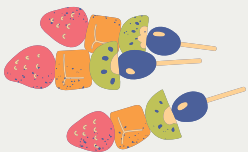
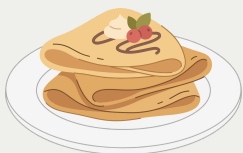
LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine du 6 au 10 juillet 2026	6  WRAP D'ÉTÉ  GLACE	7 MELON  BOLOTILLES  FRUIT CRU 	8 PIQUE-NIQUE 	9  PASTÈQUE  TOMATE FARCIE RIZ YAOURT 	10  FICH' CHIPS  APPLE PIE 
Semaine du 13 au 17 juillet 2026	13  CREPES PARTY 	14 FERIE	15 PIQUE-NIQUE 	16  RILLETES  PÊCHE DU GUIL LÉGUMES GRILLÉS MOELLEUX CHOCO	17 CRUDITÉS APÉRO   PORC CONFIT POÊLÉE DE COURGETTES  À L'AÏL FRUIT CRU 
Semaine du 20 au 24 juillet 2026	20  CONCOMBRE FÊTA BOULETTES DE BOEUF  RATATOUILLE FRUIT CRU 	21  CAROTTES RÂPÉES BARBECUE BANANE CHOCO	22 PIQUE-NIQUE 	23 TOMATES CERISES CHILI SIN CARNE ECLAIR VANILLE	24 HOUMOUS   MOULES MARINIÈRES POMMES DE TERRE ALLUMETTES FRUIT CRU 

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