

# MENUS DES CENTRES DE LOISIRS - AOUT 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>
<p>Salade de <b>pommes de terre</b> <sup>bio</sup> Omelette <sup>bio</sup> façon piperade <b>Courgettes</b> <sup>bio</sup> sautées Chèvre <b>Nectarine</b></p>	<p>Salade de blé et maïs Saucisse de volaille<sup>F</sup> aux herbes / <b>Filet de limande meunière</b> <b>Tomates</b> <sup>bio</sup> à la provençale Yaourt nature <b>Pastèque</b></p>	<p><b>Menu Antillais</b> Salade créole Colombo de poulet<sup>F</sup> / Colombo de crevettes (<b>Pomme de terre</b> <sup>bio</sup> et <b>patate douce</b>) Glace coco</p>	<p><b>Carottes</b> <sup>bio</sup> râpées Couscous d'été (<b>carottes</b> <sup>bio</sup>) Comté Flan nappé caramel</p>	<p><b>Melon charentais</b> Cheeseburger / <b>Fishburger</b> <b>Salade verte</b> <sup>bio</sup> Coulommiers <b>Banane</b> chocolat</p>
<p>Baguette beurre ½ sel <b>Melon</b> Eau</p>	<p>Beignet pomme Gourde lactée Eau</p>	<p>Gâteau <b>Abricot</b> Lait</p>	<p>Gâteau Compote Eau</p>	<p>Baguette Confiture ou miel <b>Pastèque</b> Eau</p>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<p><b>Menu Alerte rouge</b> <b>Tomate</b> <sup>bio</sup> basilic Gratin de pâtes « rosso » Babybel <b>Fraises</b></p>	<p><b>Concombres</b> <sup>bio</sup> à l'aneth Dos de colin sauce bercy Riz pilaf Petit pot de glace</p>	<p>Betteraves vinaigrette Goulash<sup>N</sup> / <b>Thon à la tomate</b> Purée de <b>pomme de terre</b> <sup>bio</sup> Emmental <b>Melon vert</b></p>	<p><b>Salade César</b> Omelette <sup>bio</sup> aux herbes Duo de haricots Pâtes Yaourt aromatisé</p>	<p><b>Férié</b></p>
<p>Gâteau Briquette de lait chocolatée</p>	<p>Baguette viennoise Pâte de spéculoos Lait</p>	<p>Baguette chocolat Compote Jus de fruits</p>	<p>Gâteau <b>Pastèque</b> Eau</p>	
<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
<p><b>Menu Antillais</b> Accras de morue Blaff Achards de <b>légumes</b> cuits (<b>Carottes</b> <sup>bio</sup>) Gâteau à l'ananas</p>	<p>Taboulé Rôti de bœuf<sup>N</sup> sauce au bleu / <b>Nuggets de poisson</b> Petits pois Fromage blanc au miel + biscuits (sablé du nord)</p>	<p><b>Salade de tomates</b> <sup>bio</sup> Moussaka de <b>légumes</b> mozzarella (<b>Pomme de terre</b> <sup>bio</sup>) Brie <b>Abricot</b></p>	<p><b>Concombres</b> vinaigrette Croque-monsieur au fromage <b>Salade verte</b> <sup>bio</sup> Tiramisu aux <b>fraises</b></p>	<p><b>Menu 'Anti-Gaspi'</b></p>
<p>Baguette Fromage <b>Pêche plate</b> Eau</p>	<p>Gâteau <b>Banane</b> Lait</p>	<p>Gâteau à la vanille Jus de fruits</p>	<p>Baguette chocolat Compote Eau</p>	<p><b>Goûter 'Anti-Gaspi'</b></p>

N : Bovins élevés et abattus en Normandie

F: Volailles élevés et abattues en France

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

**Végétaux frais de saison**

Menus végétariens

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

Informations allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

