

MENUS DES CENTRES DE LOISIRS - JUILLET 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07 Tomates bio et concombres Dos de colin à la crème Carottes bio et pommes de terre bio Yaourt aromatisé	08 Salade verte bio Omelette bio Pâtes Tomme grise Pêche plate	« Menu Bollywood » Lassi au concombre Butter Chicken ^F / butter fish Riz Basmati et petits pois Kheer au coulis de mangue	09 Salade de pois chiches Lasagnes légumes (courgettes bio) mozzarella Fromage blanc aux fraises	10 Duo de melon Steak haché ^N sauce tomate / dos de colin sauce tomate Ratatouille (aubergines-courgettes bio) et semoule Pyrénées Gâteau au chocolat et crème anglaise
Banane Gâteau Eau	Gâteau au miel Lait bio	Baguette beurre ½ sel Abricot Eau	Baguette Confiture ou miel Jus de fruits	Gourde lactée Gâteau Eau
14 	15 Carotte bio et concombres au yaourt Spaghetti aux crevettes Nectarine	Tomates bio basilic Emincé de bœuf ^N sauce basquaise / œufs durs sauce basquaise Riz Comté Fusée	« Menu Froid » Taboulé maison Wrap crudités (carottes bio) et œufs Carré de l'Est Abricots	16 Macédoine mayonnaise Sauté de dinde ^F vallée d'Auge / filet de limande meunière Duo de carottes Riz au lait entier
21 Férié	22 Radis beurre Emincé de bœuf ^N à l'échalote / omelette Petits pois – carottes bio Emmental Crème Dessert chocolat	« Menu Bollywood » Raïta de concombre Cabillaud au lait de coco et curry Riz basmati Lassi banane mangue	23 Bouchée fromagère sur salade Pizza aux légumes Yaourt nature Fraises	24 Betteraves vinaigrette Chipolatas ^N / dos de colin à la crème Pommes de terre grenailles Saint Paulin Melon
Baguette Confiture ou miel Briquette de lait chocolaté	Pêche Gâteau Eau	Gâteau à la carotte bio Jus de fruits	Baguette chocolat Compote Eau	Baguette viennoise Confiture Gourde lactée
28 	29 Salade verte bio Brandade de poisson Fromage blanc et pêches poêlées	Carottes bio râpées Tian de courgettes bio et riz Mimolette Compote	Tomates bio - mozzarella Poulet ^F rôti / nugget de poisson Haricots verts Tarte fine aux pommes	Pastèque à la menthe Chili sin carne Camembert Crème de banane
Gâteau Compote Eau	Baguette Fromage Jus de fruits	Baguette Confiture ou miel Melon Eau	Brownie Lait bio	Pêche Gâteau Eau
<p>N : Bovins élevés et abattus en Normandie F: Volailles élevées 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</p> <p>Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.</p>				
<p>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</p>				

