

# MENUS DES CENTRES DE LOISIRS - AOUT 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>03 Menu Africain</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>
<div style="border: 2px dashed green; padding: 5px;">                     Concombres <sup>bio</sup> et poivrons vinaigrette à la coriandre                      Sauté de dinde <sup>F</sup> Yassa / <b>filet de hoki Yassa</b>                      Riz                      Gâteau basboosa                 </div>	Salade de torti couleur Omelette <sup>bio</sup> façon piperade <b>Courgettes <sup>bio</sup></b> sautées Chèvre <b>Nectarine</b>	<b>Carottes <sup>bio</sup></b> râpées Merguez <sup>F</sup> / <b>Filet de limande meunière</b> <b>Tomates <sup>bio</sup></b> à la provençale et riz Yaourt sucré <b>Pastèque</b>	<b>Tomate <sup>bio</sup> basilic</b> Couscous d'été ( <b>carottes <sup>bio</sup></b> / <b>courgettes <sup>bio</sup></b> ) Comté Flan nappé caramel	<b>Melon charentais</b> Cheeseburger / <b>Fishburger</b> Frites Coulommiers <b>Fraises chantilly</b>
Baguette Fromage <b>Melon</b> Eau	Gâteau Compote Eau	Gâteau <b>Abricot</b> Lait	Gâteau au chocolat Gourde lactée	Baguette Confiture ou miel <b>Pastèque</b> Eau
<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12 Menu Mexicain</b>	<b>13</b>	<b>14 Menu Asiatique</b>
<b>Concombres <sup>bio</sup> à l'aneth</b> Croque-monsieur au fromage <b>Salade verte <sup>bio</sup></b> Fromage blanc au miel + biscuits (sablé du nord)	Pâté de foie / <b>Œufs durs mayonnaise</b> Dos de colin sauce berycy Riz pilaf Emmental <b>Abricot</b>	<div style="border: 2px dashed red; padding: 5px;">                     Guacamole maison et tortilla                      Brochette de dinde mexicaine sauce fromage blanc / <b>œufs durs sauce tomate</b>                      Blé à la tomate                      Samos                      Melon jaune                 </div>	Taboulé Moussaka de <b>légumes (courgettes <sup>bio</sup>)</b> mozzarella ( <b>Pommes de terre <sup>bio</sup></b> ) Fusée	<div style="border: 2px dashed red; padding: 5px;">                     Nems aux légumes (s)                      Saumon au citron vert et soja                      Riz cantonais                      Salade de fruits exotiques                 </div>
Gâteau Briquette de lait chocolatée	Baguette viennoise Pâte de spéculoos Lait	Baguette chocolat Compote Jus de fruits	Gâteau <b>Pastèque</b> Eau	Gâteau au miel Yaourt à boire
<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19 Menu Espagnol</b>	<b>20</b>	<b>21</b>
<b>Salade César</b> Spaghettis <sup>semi-complète bio</sup> aux lentilles vertes façon bolognaise (lentilles bio) Brie <b>Nectarine</b>	<b>Concombres bio</b> vinaigrette Jambon / <b>dos de colin à la crème</b> Purée de <b>pommes de terre <sup>bio</sup></b> Petit pot de glace	<div style="border: 2px dashed black; padding: 5px;">                     Gaspacho maison                      Paëlla                      / <b>Paëlla aux fruits de mer</b>                      Ossau Iraty  <b>Melon vert</b> </div>	<b>Tomates</b> anciennes croque en sel Omelette aux herbes Duo de haricots et Pâtes Tiramisu	<div style="border: 2px dashed green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Menu 'Anti-Gaspi'</b> </div>
Baguette beurre ½ sel Compote Eau	Gâteau <b>Banane</b> Lait	Cake au citron Jus de fruits	Baguette Chocolat <b>Pêche plate</b> Eau	<div style="border: 2px dashed green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>Goûter 'Anti-Gaspi'</b> </div>

N : Bovins nés, élevés et abattus en Normandie

F: Volailles nées, 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**

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

