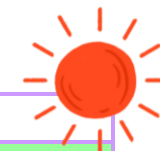






# MENUS DES CENTRES DE LOISIRS - JUILLET 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09 Menu Froid</b>	<b>10</b>
<b>Salade verte</b> <sup>bio local</sup> et maïs Omelette <sup>bio</sup> Pâtes Tomme grise <b>Pêche plate</b>	<b>Radis</b> beurre Cordon bleu de poulet <sup>F</sup> frais / <b>Filet de limande meunière</b> <b>Pommes métisses</b> ( <sup>pommes de terre</sup> bio) Fromage blanc aux fruits	<b>Tomates</b> <sup>bio local</sup> et <b>concombre</b> <sup>bio local</sup> Dos de colin à la crème <b>Ratatouille</b> ( <sup>courgettes</sup> bio local) et semoule Yaourt aromatisé <sup>bio local</sup>	Taboulé maison Wrap <b>crudité</b> ( <sup>carottes</sup> bio local) et œufs <sup>bio</sup> Carré de l'Est <b>Abricots</b>	<b>Duo de melon</b> Steak haché <sup>N</sup> (frais) sauce tomate / <b>œufs durs</b> <sup>bio</sup> <b>sauce tomate</b> Frites Pyrénées Mousse au chocolat maison
Quatre-quarts <sup>maison</sup> Lait <sup>bio</sup>	Gâteau <b>Banane</b> Eau	Baguette Fromage <b>Pastèque</b> Eau	Baguette Confiture ou miel Jus de fruits	Gâteau Gourde lactée Eau
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17 Menu Indien</b>
<b>Concombres</b> <sup>bio local</sup> au yaourt Crevettes à l'ail Pâtes semi-complètes <sup>bio local</sup> Vache qui rit <b>Nectarine</b>	 <b>Férialé</b>  <b>Fête nationale</b>	<b>Tomates</b> <sup>bio local</sup> <b>basilic</b> Emincé de bœuf <sup>N</sup> <b>basquaise</b> / <b>Œufs durs</b> <sup>bio</sup> <b>sauce basquaise</b> Semoule Comté Petit pot de glace	Bouchée fromagère sur <b>salade</b> Pizza aux <b>légumes</b> Yaourt sucré <b>Pêche</b>	<b>Carottes</b> <sup>bio local</sup> à la <b>coriandre</b> Butter Chicken <sup>F</sup> (sans cajou) / <b>Butter fish</b> Riz Basmati et petits pois Smoothie lait de coco- <b>banane</b>
Baguette viennoise Pâte de spéculoos Gourde lactée		Gâteau Compote Lait <sup>bio</sup>	Baguette chocolat Jus de fruits	Baguette Confiture ou miel <b>Melon</b> Eau
<b>20</b>	<b>21 Menu Asiatique</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
Œuf mayonnaise Gratin de <b>légumes</b> au cheddar ( <sup>Carottes</sup> bio local, <sup>pommes de terre</sup> bio) Lentilles <b>Pastèque</b>	<b>Carottes</b> <sup>bio local</sup> et pousses de soja vinaigrette à la sauce soja Sauté de dinde <sup>F</sup> à la japonaise / <b>Poisson à la japonaise</b> Nouilles aux <b>légumes</b> ( <sup>carottes</sup> bio local) Fromage blanc et Anko (crème de haricots rouges)	<b>Soupe de melon à la menthe</b> Jambon <sup>F</sup> / <b>Omelette</b> <sup>bio</sup> <b>Purée de pommes de terre</b> <sup>bio local</sup> fromagère Crème Dessert	Tartinable <b>tomate cerise</b> féta et pois chiches Tarte à la <b>tomate</b> <sup>bio local</sup> <b>Salade verte</b> <sup>bio local</sup> Yaourt	<b>Betteraves</b> <sup>bio</sup> vinaigrette Chipolatas <sup>N</sup> / <b>dos de colin à la crème</b> Pommes de terre grenailles Saint Paulin <b>Fraises</b> (cassonade) 
Baguette Confiture ou miel Briquette de lait chocolaté	Gâteau <b>Pêche</b> Lait <sup>bio</sup>	Gâteau à la <b>banane</b> <sup>maison</sup> Jus de fruits	Baguette chocolat Compote Eau	Baguette viennoise Confiture Gourde lactée
<b>27</b>	<b>28 Menu Western</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31 Menu sans couvert</b>
Pois chiches grillés et <b>concombres</b> <sup>bio local</sup> <b>Tian de légumes</b> ( <sup>tomates</sup> et <sup>courgettes</sup> bio local) et riz Mimolette <b>Melon</b>	Hotdog sauce cheddar / <b>Hotfish</b> <b>Salade verte</b> <sup>bio local</sup> et potatoes Boule de glace vanille, chantilly et spéculoos	<b>Tomates</b> <sup>bio local</sup> - mozzarella Poulet <sup>N</sup> rôti / <b>Œufs durs</b> <sup>bio</sup> <b>sauce crème</b> Haricots verts / blé Semoule au lait	<b>Pastèque à la menthe</b> Chili sin carne Camembert Mousse de framboises	<b>Bâtonnets de carottes et concombres</b> <sup>bio local</sup> sauce fromage blanc Sandwich rillettes de maquereaux à la tomate Esquimaux
Tarte aux pommes <sup>bio</sup> Lait <sup>bio</sup>	Gâteau Compote Eau	Baguette beurre ½ sel <b>Abricots</b> Eau	Baguette Confiture ou miel Jus de fruits	Gâteau <b>Pêche</b> Eau

N : Bovins ou Porcins nés en France, élevés et abattus en Normandie  
 Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

F: Volailles nées, élevées et abattues en France  
 Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

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

Végétaux frais de saison

Menus végétariens

