

Menus du 3 au 7 août 2026

Accueils de loisirs

Lundi 3

Mardi 4

Mercredi 5

Jeudi 6

Vendredi 7

Tajine de légumes
de légumes

Semoule

Mimolette

Abricots



Carotte râpées
vinaigrette

Filet de saumon
sauce Nantua

Riz créole
Brocolis

Petit fromage double crème

Compote pomme



Boulettes d'agneau
sauce Bercy

SV : Falafels sauce
portugaise

Purée de pommes de terre

Petit-suisse nature
sucré

Assiette de fruits
(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)



Tomates vinaigrette

Rôti de bœuf froid

SV : Rillettes de thon

Salade de pâtes au basilic

Saint-Paulin

Petit pot de glace



Céleri rémoulade

Omelette au gruyère

Boulghour
Ratatouille

Mille-feuilles



Bon appétit !



Pain aux céréales
Fromage
Jus de pomme



Pain au lait
Barre de chocolat
Lait



Barre pâtissière
Compote



Grande galette pur beurre
Pêche



Baguette
Beurre
Kiwi



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 10 au 14 août 2026

Accueils de loisirs

Lundi 10

Mardi 11

Mercredi 12

Jeudi 13



Vendredi 14

Pastèque

Sauté de bœuf
sauce tomate

SV : Steak fromager
sauce tomate

Petits pois / carottes

Yaourt à la cerise



Betteraves mimosa

Filet de merlu
sauce citronnée

Riz
Haricots beurre

Cantal

Pêche



Concombres
vinaigrette

Poulet rôti froid

SV : Œufs durs

Taboulé

Camembert

Liégeois au chocolat



Tortelloni au
fromage

Salade verte

Petit-suisse
nature sucré

Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)



Salade coleslaw

Escalope de dinde
sauce niçoise

SV : Filet de saumon
sauce crème

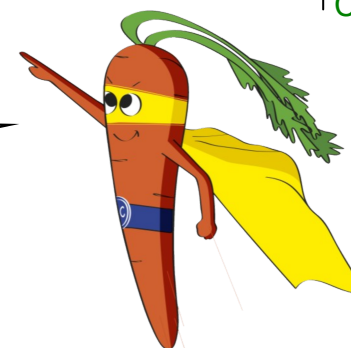
Semoule

Petit fromage moussoux

Compote pomme-framboise



Bon appétit !



Gâteau maison
à la chapelure
Compote pomme-
abricot



Pain aux céréales
Confiture
Yaourt aromatisé



Moelleux aux amandes
Pomme

Baguette
Beurre
Jus d'orange



Pain au chocolat
Lait



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 17 au 21 août 2026

Accueils de loisirs

Lundi 17



Mardi 18

Mercredi 19

Jeudi 20



Vendredi 21

Omelette nature



Blé

Ratatouille

Bûchette de chèvre

Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Salade de lentilles

Filet de cabillaud
à la crème

Haricots verts

Emmental

Paris-Brest

Tomates
mozzarella

Sauté de veau
aux champignons

SV: Pates à la
mexicaine

Tortis

Compote de poire

Curry de pois chiches



Riz

Fromage blanc nature
sucré

Abricots

Melon

Jambon

SV : Cake au saumon

Salade piémontaise

Brie

Ile flottante

Bon appétit !



Gâteau maison
au yaourt
Lait



Baguette
Beurre

Jus de pommes-
poires



Gaufre liégeoise
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales
Fromage
Compote pomme-
fruits-rouges



Biscuit
Laitage

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus du 24 au 28 août 2026

Accueils de loisirs

Lundi 24

Mardi 25

Mercredi 26

Jeudi 27

Vendredi 28

Concombres
vinaigrette



Pastèque et melon



Carottes râpées à
la ciboulette



Sauté de poulet
à la provençale



Assiette de viandes froides

SV : Cake au fromage



Fish and chips
de colin



SV : Filet de hoki
sauce normande



Salade de perles

Plateau de fromage

Frites et ketchup
maison



Quinoa

Petit-suisse nature
sucré



Bâtonnet de glace

Assiette de fruits



(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Compote pomme-banane

Bon appétit !



Baguette
Fromage
Fruit



Cookies
Jus d'orange

Biscuit
Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.