

# 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

Bouloghour  
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

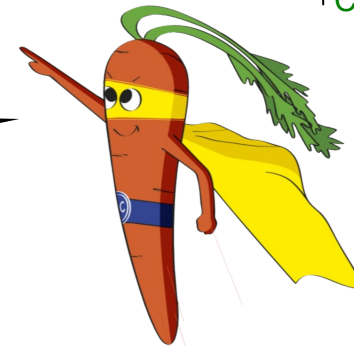
Semoule

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



Salade de lentilles

Tomates  
mozzarella



Curry de pois chiches



Melon



Blé  
Ratatouille



Filet de cabillaud  
à la crème



Sauté de veau  
aux champignons



Riz



Jambon

SV : Cake au saumon

Bûchette de chèvre

Haricots verts



SV: Pates à la  
mexicaine



Fromage blanc nature  
sucré



Salade piémontaise

Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Emmental



Tortis

Abricots

Brie



Paris-Brest

Compote de poire

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



Assiette de viandes froides

Sauté de poulet  
à la provençale



SV : Cake au fromage



SV : Filet de hoki  
sauce normande



Salade de perles

Quinoa

Petit-suisse nature  
sucré



Plateau de fromage

Bâtonnet de glace

Compote pomme-banane

**Bon appétit !**



Baguette  
Fromage  
Fruit (stock)



Cookies  
Jus d'orange

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 .