

# Menus du 6 au 10 juillet 2026

## Accueils de loisirs

### Lundi 6

### Mardi 7

### Mercredi 8

### Jeudi 9

### Vendredi 10

Brandade de poisson

Salade verte

Comté

Compote pomme-  
framboise

Pastèque



Curry de pois chiches 

Riz

Coulommiers


Beignet au chocolat

Tomates à la feta 

Filet de cabillaud  
sauce aurore  

Pennes  
Haricots verts persillés 

Yaourt fermier  
à la fraise 

Emincé de poulet  
au paprika 

SV : Falafels au  
paprika  

Purée de patate douce

Mimolette 

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

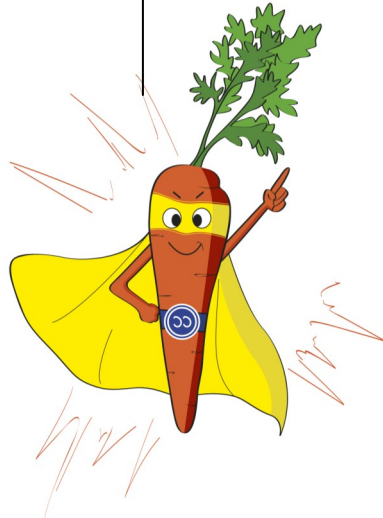
Carottes râpées  
vinaigrette 

Omelette  

Quinoa  
Aubergines sautées

Petit fromage double crème

Pêche




**Bon appétit !**

Pain au chocolat  
Lait

Baguette   
Beurre  
Compote de pomme 

Galette aux pépites de  
chocolat   
Kiwi 

Quatre-quarts maison   
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales   
Confiture    
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.

# Menus du 13 au 17 juillet 2026

## Accueils de loisirs

**Lundi 13**

**Mardi 14**

**Mercredi 15**

**Jeudi 16**

**Vendredi 17**



Concombres vinaigrette



Sauté de bœuf sauce curry



SV : Filet de colin-lieu sauce curry



Coquillettes



Petit fromage sous cire

Abricots

**FERIE**

Melon



Jambon de dinde



SV : Œuf dur



Salade de riz pommes de terre

Tomme grise

Petit pot de glace

Tomates vinaigrette



Filet de merlu sauce crevettes



Riz parfumé  
Courgettes vapeur



Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges



Couscous de légumes



Semoule



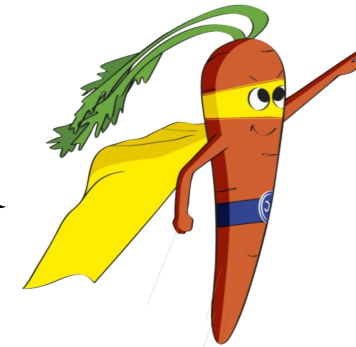
Emmental



Compote de poire



**Bon appétit !**



Gâteau moelleux fourré fraise  
Yaourt aromatisé

Baguette  
Beurre  
Jus de pomme-poire



Gâteau maison au yaourt  
Nectarine



Pain aux céréales  
Barre de 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 20 au 24 juillet 2026

## Accueils de loisirs

**Lundi 20**



**Mardi 21**

**Mercredi 22**

**Jeudi 23**

**Vendredi 24**

Carottes râpées à l'échalote



Filet de cabillaud sauce safranée



Pastèque

Colin aux corn-flakes



Tomates mozzarella



Tortis à la mexicaine et gruyère râpé



Riz créole Epinards

Escalope de dinde sauce tomate



Frites et ketchup maison



Rôti de bœuf froid



Compote pomme-banane

Bûchette de chèvre

SV : Steak fromager sauce tomate



Camembert



SV : Cake aux poivrons

Eclair à la vanille

Blé

Pomme

Taboulé

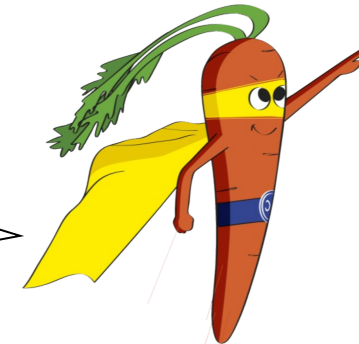
Yaourt fermier à la cerise



Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

**Bon appétit !**



Gâteau maison à la chapelure  
Yaourt aromatisé



Pain aux céréales  
Fromage  
Pêche



Moelleux aux amandes  
Compote de pomme



Baguette  
Beurre  
Jus d'orange



Croissant  
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 27 au 31 juillet 2026

## Accueils de loisirs

**Lundi 27**

**Mardi 28**



**Mercredi 29**

**Jeudi 30**

**Vendredi 31**

Œufs durs  
mayonnaise



Concombres à la crème



Salade de pommes  
de terre au thon



Filet de cabillaud  
aux poivrons



Pastèque et melon



Blanquette de poulet



Poêlée de haricots  
rouges



Steak haché de veau  
aux champignons



Purée de brocolis

Assiette de viandes froides

SV : Blanquette de  
poisson

Riz créole

Fromage blanc  
fermier façon stracciatella



SV : Galette de millet



Cantal



SV : Cake au fromage

Pommes vapeur



Haricots verts  
persillés



Pêche



Salade risetti

Tomme grise

Petit fromage frais  
nature

Plateau de fromage

Pomme

Banane

Bâtonnet de glace

**Bon appétit !**



Baguette  
Beurre  
Lait



Biscuit  
Nectarine



Pain aux céréales  
Fromage  
Jus de pomme



Quatre-quarts maison  
aux pépites de chocolat  
Yaourt aromatisé



Palmier  
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.