

Menus du 4 au 8 août 2025

Accueils de loisirs

Lundi 4

Mardi 5



Mercredi 6

Jeudi 7

Vendredi 8



Carotte râpées
vinaigrette



Filet de saumon
sauce nantua



Riz créole
Ratatouille

Petit fromage double crème

Compote pomme



Couscous de
légumes



Semoule



Petit-suisse nature
sucré



Abricots



Saucisse de volaille



Pommes dippers
et ketchup



Mimolette

Nectarine



Tomates vinaigrette



Rôti de bœuf froid

Salade de pâtes au
basilic



Saint-Paulin

Petit pot de glace

Salade de blé à la
provençale



Tarte au fromage



Salade verte

Gâteau coco maison

Bon appétit !



Pain aux céréales
Fromage
Jus de pomme



Pain au lait
Barre de chocolat
Lait



Quatre-quart
maison
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 11 au 15 août 2025

Accueils de loisirs

Lundi 11

Mardi 12

Mercredi 13 

Jeudi 14

Vendredi 15

Pastèque

Sauté de bœuf
sauce tomate

Petits pois au jus

Yaourt à la cerise



Concombres
vinaigrette

Poulet rôti froid

Taboulé

Camembert

Liégeois au chocolat



Lasagnes
végétales



Salade verte

Petit-suisse nature sucré

Compote pomme-framboise

Betteraves mimosa



Filet de merlu
sauce citronnée



Pommes de terre
Courgettes cuisinées



Petit fromage moussoux



Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Férié

Bon appétit !



Gâteau maison
à la chapelure
Compote pomme-
abricot



Baguette
Beurre
Jus d'orange



Pain au chocolat
Lait



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé



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 18 au 22 août 2025

Accueils de loisirs

Lundi 18



Mardi 19

Mercredi 20

Jeudi 21

Vendredi 22

Omelette nature



Filet de cabillaud
à la crème



Tomates
mozzarella



Curry de pois chiches



Melon



Frites



Purée de haricots verts



Sauté de veau
aux champignons



Riz

Jambon de dinde

Bûchette de chèvre

Emmental



Carottes braisées



Fromage blanc nature
sucré



Salade risetti

Assiette de fruits

(Abricot, Ananas, Banane, Nectarine)

Raisin



Paris-Brest

Abricots



Bâtonnet de glace



Bon appétit !



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Compote pomme-
fruits-rouges



Gaufre liégeoise
Yaourt aromatisé

Baguette
Beurre
Jus de pommes-
poires



Gâteau maison
au yaourt
Lait



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 25 au 29 août 2025

Accueils de loisirs

Lundi 25

Mardi 26

Mercredi 27



Jeudi 28

Vendredi 29



Concombres
vinaigrette



Pastèque et melon



Assiette de viandes froides

Salade de perles

Plateau de fromage

Bâtonnet à l'orange

Sauté de poulet
à la provençale



Quinoa
Duo de poivrons et
aubergines



Petit-suisse nature
sucré



Compote pomme-banane

Bon appétit !



Baguette
Fromage
Kiwi



Cookies
Jus de pommes



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.