

Menus du 7 au 11 juillet 2025

Accueils de loisirs

Lundi 7



Mardi 8

Mercredi 9

Jeudi 10

Vendredi 11



Lasagnes aux
épinards et au
chèvre



Concombres
vinaigrette



Boulette de bœuf
sauce tomate



Pastèque

Poulet rôti froid



Carottes râpées
vinaigrette



Salade verte



Filet de cabillaud
sauce aurore



Semoule



Salade Piémontaise



Omelette nature



Petit-suisse nature
sucré



Haricots verts persillés



Mimolette



Yaourt fermier
à la fraise



Coquillettes

Petit fromage double crème

Compote pomme-framboise

Coulommiers



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

Beignet au chocolat

Bon appétit !



Pain au chocolat
Lait



Baguette
Beurre
Kiwi



Galette aux pépites de
chocolat
Yaourt aromatisé

Quatre-quarts maison
Compote de
pomme



Pain aux céréales
Confiture
Jus de pomme



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 14 au 18 juillet 2025

Accueils de loisirs

Lundi 14

Mardi 15

Mercredi 16

Jeudi 17 

Vendredi 18

FERIE

Colin aux
corn flakes

Frites

Camembert

Pomme



Melon

Jambon de dinde

Salade de riz

Saint-Nectaire

Petit pot de glace



Tajine de
légumes

Semoule

Petit fromage sous cire

Compote de poire



Tomates vinaigrette

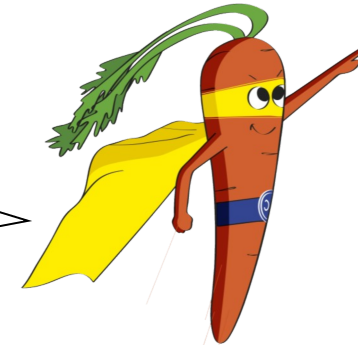
Filet de merlu
sauce crevettes

Pommes de terre
Courgettes vapeur

Fromage blanc
fermier au coulis de
fruits rouges



Bon appétit !



Gâteau moelleux fourré
fraise
Yaourt aromatisé

Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus d'orange



Gâteau maison
au yaourt
Lait



Baguette
Fromage
Nectarine



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 21 au 25 juillet 2025

Accueils de loisirs

Lundi 21



Mardi 22

Mercredi 23

Jeudi 24

Vendredi 25

Carottes râpées
vinaigrette



Filet de hoki
sauce safranée



Salade de pommes
de terre au thon



Pastèque

Tarte au fromage



Tomates
mozzarella



Spaghetti sauce
bolognaise végétale



Riz créole
Epinards à l'échalote



Steak haché de veau aux
champignons



Salade verte



Rôti de bœuf froid



et gruyère râpé

Petit fromage
mousseux



Haricots verts persillés



Petit-suisse nature
sucré



Taboulé



Compote pomme banane

Eclair à la vanille



Yaourt fermier
nature sucré



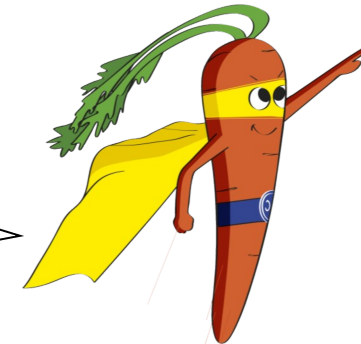
Riz au lait

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 de pomme-
poire



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 28 juillet au 1 août 2025

Accueils de loisirs

Lundi 28

Mardi 29



Mercredi 30

Jeudi 31

Vendredi 1

Œufs durs
mayonnaise

Blanquette de poulet

Petits pois / carottes

Tomme grise

Pomme



Concombres à la
crème



Poêlée de haricots
rouges



Riz créole



Fromage blanc
fermier façon stracciatella



Filet de colin-lieu
à la crème



Purée de brocolis

Cantal



Pêche



Escalope de dinde
sauce tomate



Quinoa
Duo de poivrons
et aubergine



Petit fromage frais nature



Compote pomme-cassis



Pastèque et melon

Assiette de viandes froides

Salade risetti

Plateau de fromage

Bâtonnet de glace



Bon appétit !



Baguette
Beurre
Jus d'orange



Biscuit
Banane

Pain aux céréales
Confiture
Lait



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.