

Menus du 7 Juillet au 22 Août 2025

CENTRES DE LOISIRS

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



LABELLISE



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

7-juil.	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Concombres Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi et mayonnaise)	Aiguillettes de poulet sauce façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Sauté de porc sauce basquaise (s/viande : nuggets de blé)	Salade verte Bio & vinaigrette
Coquillettes Bio	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Semoule Bio aux petits légumes	Riz Bio	Galette végétarienne Bio du chef
Sauce aux 3 fromages	Pommes de terre cubes	Mimolette Bio	Courgettes Bio à la Provençale	Pommes de terre rissolées Bio & mayonnaise
Prune Bio	Epinards Bio à béchamel	Mousse au chocolat du chef	Camembert Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)
14-juil.	15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.
			Repas Végétarien	Vacances Antillaises
Férié	Lasagnes au bœuf	Tomates Bio vinaigrette balsamique	Omelette Bio fraîche du chef	Carottes Bio râpées, ananas et vinaigrette
	(s/viande : lasagnes au saumon)	Crepinette de porc (Saveur en or) sauce à la moutarde (s/viande : filet de lieu MSC)	Cœur de blé Bio	Emincé de filet de poulet sauce colombo (s/viande : boulettes végétariennes)
	Boullghour Bio	Petits pois Bio	Brocolis Bio à la béchamel	Riz Bio
	Vache qui rit Bio	Abricots Bio	Gouda Bio	Fromage blanc Bio nature et coulis de mangue
21-juil.	22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.
Repas Végétarien Froid		Repas Végétarien	Repas Américain	
Œufs durs Bio & mayonnaise	Betteraves Bio à la vinaigrette	Salade verte Bio & vinaigrette	Tomates Bio à la vinaigrette	Filet de saumon (MSC) sauce tomate
Taboulé (semoule Bio)	Jambon blanc de porc (s/viande : beignets de calamars)	Pizza aux 3 fromages (mimolette & emmental Bio, mozzarella)	Nuggets de poulet (s/viande : nuggets de poisson)	Pommes de terre cubes
Concombres Bio à la vinaigrette	Fusillis Bio sauce béchamel	& emmental râpé Bio	Potatoes & Ketchup	Haricots verts Bio
Brie Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Compote fraîche pomme Bio du chef	Gâteau façon Brownies du chef (lait œuf farine Bio)	Edam Bio
Pastèque Bio				Prune Bio
28-juil.	29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Carottes Bio et pois chiches sauce orientale	Tomates Bio mozzarella vinaigrette	Sauté de poulet sauce à la crème (s/viande : omelette Bio du chef)	Melon (HVE)	Filet de lieu (MSC) sauce aux herbes
Boullghour Bio	Chipolatas Label Rouge (s/viande : boulettes végétariennes)	Pommes de terre boulangères	Pennes Bio	Cœur de blé Bio
Saint Morêt Bio	Gnocchis de pommes de terre Bio sauce tomate	Petits pois Bio		Epinards Bio à la crème
Abricots Bio	Nectarine HVE	Saint Nectaire AOP	Fromage blanc Bio nature et cassonade	Mimolette Bio
		Gaufre Liégeoise (Saveurs en Or)		Mousse au chocolat blanc Straciatella du chef

4-août	5-août	6-août	7-août	8-août
			Voyage en Amérique du Sud	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Boulettes de bœuf Bio sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)	Salade concombres Bio, haricots rouges, maïs	Salade verte Bio & vinaigrette
Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : carbonara de saumon MSC)	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Semoule Bio	Fajitas (galette wrap, poulet, sauce aux épices, cheddar) (s/viande : égrené végétal Bio)	Tarte aux pommes de terre et aux fromages Bio (mimolette & emmental Bio)
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Purée de pommes de terre au lait Bio	Courgettes Bio à la Provençale		
		Gouda Bio	Gâteau du chef au Dulce de Leche (œuf et farine Bio)	Compote fraîche pomme Bio fruits rouges
11-août	12-août	13-août	14-août	15-août
			Repas Végétarien	
Melon (HVE)	Tomates Bio vinaigrette au basilic	Beignet de calamars à la romaine	Pizza au fromage (emmental Bio)	Férié
Chili con carne (égrené de bœuf Bio et haricots rouges) (s/viande : chili sin carne)	Sauté de porc sauce Marengo (s/viande : filet de lieu MSC)	Chou fleur Bio béchamel	Omelette Bio fraîche du chef	
Riz Bio	Farfalles Bio	Gnocchis de pommes de terre Bio sauce fromagère	Pommes de terre boulangères	
	& emmental Bio râpé	Vache qui rit Bio	Haricots verts Bio	
18-août	19-août	20-août	21-août	22-août
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Prune Bio	Chou à la crème au chocolat du chef (lait Bio)	Abricots Bio	
			Repas froid végétarien	
	Betteraves Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : surimi et mayonnaise)	Œufs durs Bio & mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce basquaise (s/viande : boulettes végétariennes du chef)
Lasagnes au bœuf	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Filet de colin (MSC) sauce nantua	Salade de cœur de blé Bio	Riz Bio
(s/viande : lasagnes au saumon)	Pommes noisettes & Ketchup	Boullghour Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette	
Camembert Bio		Petits pois Bio	Edam Bio	
Pastèque Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre	Nectarine HVE	Compote pomme Bio fraîche du chef	Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements