

# MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 08 au vendredi 12 juillet 2024

**lundi 8 juillet 2024**

Bœuf braisé 	OU	Fèves et brunoise
Torti 3 couleurs 	OU	Blé aux petits légumes 
Camembert 	OU	Fromage frais aux noix 
Abricots	OU	Orange

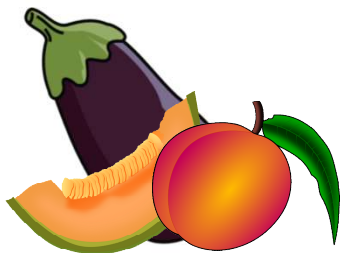
Goûter : Boudoirs et purée de poires

**mardi 9 juillet 2024**

Melon	OU	Concombre à la crème
Aiguillettes de volaille sauce normande 	OU	Lentilles 
Brocolis	OU	Carottes 
Saint Paulin 	OU	Rouy 
Mousse au chocolat 	OU	Crème dessert pistache 

Goûter : Sablé de retz et purée pomme pêche

**mercredi 10 juillet 2024**



Quiche lorraine	OU	Feuilleté au fromage
Palette 1/2 sel de porc froide 	OU	Egréné végétal sauce tomate
Haricots blancs tomatisés	OU	Bouchons de pommes de terre
Yaourt au sucre de canne 	OU	Yaourt citron au lait entier 

Goûter : Petit fourré cacao et Banane



**jeudi 11 juillet 2024**

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Blanquette de dinde 	OU	Omelette 
Beignet de salsifis	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Kiri 
Riz au lait 	OU	Tarte aux pommes

Goûter : Madeleines et purée pomme fraise

**vendredi 12 juillet 2024**

Pavé de hoki sauce dieppoise 	OU	Pois chiches et légumes à couscous
Riz safrané	OU	Semoule 
Saint Nectaire 	OU	Yaourt nature velouté 
Pêche	OU	Banane

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique










Produit  
de notre terroir

# MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

## lundi 15 juillet 2024

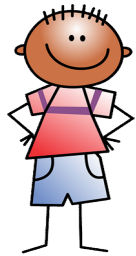
Piémontaise	OU	Salade de lentilles 
Poisson meunière 	OU	Quenelles natures sauce aurore
Poêlée provençale	OU	Carottes  
Le carré 	OU	Yaourt nature 
Ananas au sirop	OU	Purée de pommes 

Goûter : Purée pomme fraise, baguette tradition et barre de chocolat







## mardi 16 juillet 2024

Viande bovine à hachis 	OU	Palet végétal sauce tomate
Purée de pommes de terre 	OU	Riz
Camembert 	OU	Petit suisse nature 
Nectarine	OU	Orange

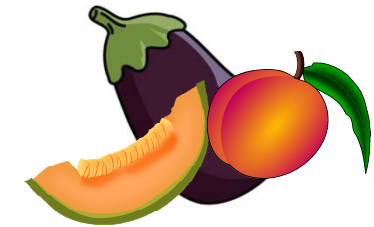
Goûter : Boudoirs et purée de pommes



## mercredi 17 juillet 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Rôti de bœuf et dosette de ketchup 	OU	Œufs durs à la béchamel 
Haricots beurre 	OU	Epinards béchamel
Tome noire 	OU	Fromage frais ail et fines herbes 
Abricots	OU	Banane

Goûter : Riz au lait et purée de poires



## jeudi 18 juillet 2024

Emincés de volaille sauce normande 	OU	Chili de légumes
Coquillettes 	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Cantal 	OU	Vache qui rit 
Purée pomme fraise	OU	Cocktail de fruits en pot

Goûter : Véritable petit beurre et purée pomme banane

## vendredi 19 juillet 2024

Melon	OU	Carottes râpées vinaigrette
Jambon blanc	OU	Panéé blé épinards emmental
Légumes cuisinés à la provençale 	OU	Petits pois  
Buchette au chèvre	OU	Emmental 
Eclair à la vanille	OU	Semoule au lait 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir





\*

Plat se  
consommant  
chaud ou froid

# MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

lundi 22 juillet 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Salade iceberg
Haut de cuisse de poulet 	OU	Lasagne végétale
Riz à paëlla	OU	Yaourt aromatisé 
Yaourt brassé sucré au lait entier 	OU	

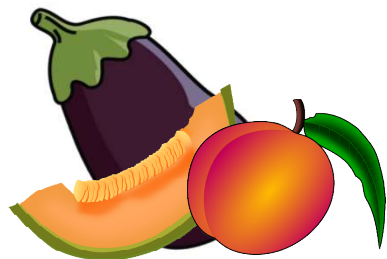
Goûter : P'tit fourré fraise et purée de pommes

mardi 23 juillet 2024

Salade de pâtes et surimi	OU	Taboulé 
Chipolata 	OU	Omelette 
Petits pois et carottes 	OU	Epinards béchamel
Saint Paulin 	OU	Gouda 
Pêche	OU	Banane

Goûter : Boudoirs et compote pomme vanille

mercredi 24 juillet 2024



Macédoine mayonnaise 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore 	OU	Boulettes de pois chiche 
Riz	OU	Pommes de terre cubes sautées 
Yaourt vanille au lait entier 	OU	Velouté fruit 

Gouter : Madeleines et purée de poires








jeudi 25 juillet 2024

Melon	OU	Concombre à la crème
Filet de poulet sauce normande 	OU	Égréné végétal sauce tomate
Haricots verts 	OU	Poêlée provençale
Camembert 	OU	Fromage frais nature 
Semoule au lait au caramel 	OU	Flan pâtissier

Goûter : Baguette tradition et barre de chocolat

vendredi 26 juillet 2024

Rôti de bœuf 	OU	Fèves et brunoise sauce tomate
Piémontaise	OU	Torti 
Tome noire 	OU	Emmental râpé 
Nectarine	OU	Orange

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique







Produit  
de notre terroir

# MENU CENTRE DE LOISIRS

Du lundi 29 au vendredi 02 août 2024

lundi 29 juillet 2024

Melon	OU	Macédoine mayonnaise 
Œufs durs à la béchamel 	OU	Palet végétal sauce normande
Carottes 	OU	Jardinière de légumes
Milanette 	OU	Bûchette au chèvre
Brownie	OU	Mini roulé à la fraise

Goûter : Sablé de retz et purée pomme pêche

mardi 30 juillet 2024

Boulettes de bœuf sauce tomate 	OU	Quenelles sauce aurore
Coquillettes 	OU	Riz
Coulommiers 	OU	Cantadou 
Prunes	OU	Banane

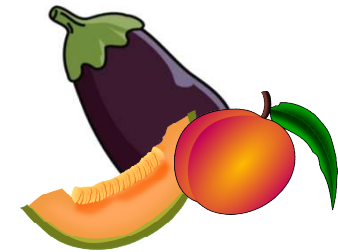
Goûter : Madeleines et purée de poires

mercredi 31 juillet 2024



Rillettes	OU	Houmous
Haut de cuisse de poulet 	OU	Chili de légumes
Haricots verts 	OU	Brocolis
Le carré 	OU	Saint Nectaire 
Pêche	OU	Orange 

Goûter : Baguette tradition  et barre de chocolat



jeudi 1 août 2024

Tomate vinaigrette 	OU	Carottes râpées vinaigrette
Brandade de poisson 	OU	Curry de pois cassés
Yaourt sucré au lait entier 	OU	Blé aux petits légumes 
		Fromage blanc aux fruits 

Goûter : P'tit fourré fraise et purée pomme banane

vendredi 2 août 2024

Salade strasbourgeoise	OU	Taboulé 
Bœuf sauce tomate 	OU	Pané fromager
Petits pois 	OU	Chou fleur à la béchamel 
Camembert 	OU	Vache qui rit 
Liégeois vanille 	OU	Crème dessert caramel 

Goûter : Pain au chocolat 

NOTA : Ces menus, oriaines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine  
France



Pêche  
durable  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Appellation  
d'Origine



Label  
Rouge



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Produit  
de notre terroir