

	Du 30 juin au 4 juillet 2025	qualité	Du 7 au 11 juillet 2025	qualité	Du 14 au 18 juillet 2025	qualité	Du 21 au 25 juillet 2025	qualité	Du 28 juillet au 1 août 2025	qualité
LUNDI	Sauté de veau aux olives Carottes rôties Mimolette Beignet aux framboises		<u>Centre de loisirs</u> Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Glace		<u>Centre de loisirs</u>  14 JUILLET Fête Nationale		<u>Centre de loisirs</u> Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Pêche façon melba		<u>Centre de loisirs</u> Tajine de dinde aux abricots Semoule Fromage Fruit frais de saison	
MARDI	<u>Repas végétarien</u> Salade de lentilles-féta Pâtes Sauce tomate-ricotta Fruit frais de saison		Toast chèvre-miel Blanquette de dinde Légumes du marché Fromage blanc aux fraises		Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Flan au chocolat		Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Yaourt aromatisé		Melon Rôti de porc Courgettes à la Mexicaine Gâteau du chef	
MERCREDI	Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace		<u>Repas végétarien</u> Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison		Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace		Poisson du jour au curry Blésotto Fromage Salade de fruits frais	
JEUDI	Salade Iceberg aux croûtons Filet de poisson pané Purée "orange" Yaourt nature sucré		Concombres vinaigrette Poisson du jour aux poivrons Semoule Gâteau du chef		<u>Atelier Pizza</u> 		<u>Repas végétarien</u> Houmous et son toast Tartine au cheddar Salade verte Fruit frais de saison		Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thaïe Wok de légumes Glace	
VENDREDI	<u>Repas surprise !!!</u> 		Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome blanche Fruit frais de saison		Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace		Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef		<u>Repas végétarien</u> Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce provençale Compote	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

