

	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	Concombres à la crème Sauté de veau aux olives Carottes rôties Mimolette Beignet aux framboises		<b>Centre de loisirs</b> Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Plateau de fromages Glace		<b>Centre de loisirs</b>  14 JUILLET Fête Nationale		<b>Centre de loisirs</b> Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Petit-suisse Pêche façon melba		<b>Centre de loisirs</b> Concombre ciboulette Tajine de dinde aux abricots Semoule Fromage Fruit frais de saison	
MARDI	<b>Repas végétarien</b> Salade de lentilles-fêta Pâtes Sauce tomate-ricotta Camembert Fruit frais de saison		Fruit frais + brioche Toast chèvre-miel Blanquette de dinde Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc aux fraises		Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Emmental Flan au chocolat		Fruit frais + brioche Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Brie Yaourt aromatisé		Pain + pâte à tartiner Melon Rôti de porc Courgettes à la Mexicaine Yaourt aromatisé Gâteau du chef	
MERCREDI	Pastèque Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace		<b>Repas végétarien</b> Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Pâté & cornichons Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison		Pain + pâte à tartiner Duo pastèque-melon vert Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace		Pain d'épices + yaourt sucré Tomates basilic Poisson du jour au curry Blésotto Fromage Salade de fruits frais	
JEUDI	Gâteau du chef + sirop Salade Iceberg aux croûtons Filet de poisson pané Purée "orange" Petit-cotentin Yaourt nature sucré		Céréales + lait Concombres vinaigrette Poisson du jour aux poivrons Semoule Coulommiers Gâteau du chef		Pain + fromage <b>Atelier Pizza</b> 		Céréales + lait <b>Repas végétarien</b> Houmous et son toast Tartine au cheddar Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison		Fruit frais + brioche Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thaïe Wok de légumes Coulommiers Glace	
VENREDI	<b>Repas surprise !!!</b> 		Pain + pâte à tartiner Tarte fine tomate-parmesan Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome blanche Fruit frais de saison		Compote + brioche Melon Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace		Pain + fromage Carottes râpées aux raisins Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef		Chausson aux pommes + lait <b>Repas végétarien</b> Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce provençale Fromage Compote	
			Yaourt aro + pain d'épices		Pain + confiture		Barre Bretonne + compote		Pain + fromage	

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

