














MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 30 - DU 20 AU 24 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Feuilleté au fromage	Concombre à la crème ☺		Salade de pommes de terre ☺
Filet de poulet pané	Galopin de veau aux champignons	Boulettes de volaille sauce provençale	Omelette	Filet de colin poêlé au beurre 
Fusilli	Carottes au jus	Semoule	Pommes vapeur	Gratin de courgettes ☺
Saint Bricet			Yaourt à boire	
	Compote pommes framboises	Flan nappé caramel	Banane	Quatre-quarts
S/V : Poisson en sauce	S/V : Pané de blé tomate mozzarella	S/V : Bouchées de sarrasin		

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : chou blanc et carottes râpés à la mayonnaise

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc