



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 29 - DU 13 AU 17 JUILLET 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de poires</p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon</p> <p>Hachis parmentier (PC) </p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>S/V : Hachis parmentier de poisson (PC)</p>	<p>Pizza</p> <p>Sauté de poulet niçois</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/V : Pané fromager</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Filet de colin gratiné au fromage </p> <p>Riz aux petits légumes </p> <p>Samos</p> <p>Mousse au chocolat</p>	
GOÛTER			GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre			Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré			Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit			Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

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

INFORMATIONS :

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