

# LE MENU DE LA SEMAINE

**CENTRES DE LOISIRS**

**LUNDI**

10/07/2023

Pizza au fromage

Rôti de bœuf froid +  
mayonnaise



Carottes braisées HVE



Croc lait

Glace



**MARDI**  
**MENU GREC**

11/07/2023

Salade verte vinaigrette

Assiette grecque



Frites

Yaourt Bio brassé



Fruit de saison

10/07/2023

au

14/07/2023

**MERCREDI** Menu Végétarien

12/07/2023

Salade de tomates Bio  
persillées



Omelette BBC au fromage



Macaroni Bio



Carré de l'est



Gélatifié vanille

Salade de riz Bio



Filet de poisson pané + citron



Courgettes Bio persillées



Fournols

Tarte aux pommes

**VENDREDI**

14/07/2023

**FERIE**

Laitage

Fruit de saison  
Pain + pâte à tartiner

Lait nature

Compote  
Beignet

**GOÛTERS**

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison  
Fourré choco

Lait chocolat

Fruit de saison  
Croissant

## LÉGENDE



Label Rouge



Agriculture Biologique Europe



Le Porc Français



Appellation d'origine Protégée



Pêche Responsable



Recette du Chef



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Volaille Française



Indication Géographique  
Protégée



Œufs Plein air



**CE2** Certification Environnementale  
de niveau 2



Région Ultrapériphérique

# LE MENU DE LA SEMAINE

CENTRES DE LOISIRS

17/07/2023

au

21/07/2023

Menu Végétarien **LUNDI**

17/07/2023

**MARDI MENU AMÉRICAIN**

18/07/2023

**MERCREDI**

19/07/2023

**JEUDI**

20/07/2023

**VENDREDI**

21/07/2023

|                                                              |                                                                                                   |                                                                    |                                                                 |                                                     |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Asperges, tomates bio et maïs                                |  Salade coleslaw | Carottes râpées HVE<br>vinaigrette balsamique                      | Friand au fromage                                               | Salade de pommes de terre CE2<br>aux oignons rouges |
| Pané végétal                                                 | Cheese burger<br>Nuggets (Maternelles)                                                            | Filet de colin sauce aurore                                        | Rôti de dinde et ketchup                                        | Sauté de bœuf<br>jus aux herbes                     |
| Petits légumes et riz Bio                                    | Potatoes         | Semoule Bio                                                        | Gratin de chou fleur Bio                                        | Haricots plats CE2                                  |
| Samos                                                        | Mimolette       | Tomme blanche                                                      | Emmental Bio                                                    | Fourme d'Ambert AOP                                 |
| Fruit de saison Bio                                          | Glace sundae    | Gélifié chocolat                                                   | Compote de pomme Bio                                            | Salade de fruits                                    |
| Chausson aux pommes<br>Jus d'orange<br>Suisse nature + sucre | Lait nature<br>Fruit de saison<br>Pain + chocolat                                                 | Gâteau tourte chocolat<br>Fruit de saison<br>Yaourt nature + sucre | Madeleine Marbrée<br>Fruit de saison<br>Fromage blanc aromatisé | Pain au lait<br>Compote pomme fraise<br>Lait nature |

## GOÛTERS

## LÉGENDE

|                                                                                                        |                                                                                                                      |                                                                                                      |                                                                                                                                      |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Label Rouge        |  Agriculture Biologique Europe    |  Le Porc Français |  Appellation d'origine Protégée                 |  Pêche Responsable        |
|  Recette du Chef    |  Viande Bovine Française          |  Plat végétarien  |  Haute Valeur Environnementale                  |  Bleu Blanc Cœur          |
|  Volaille Française |  Indication Géographique Protégée |  Œufs Plein air   |  CE2 Certification Environnementale de niveau 2 |  Région Ultrapériphérique |

# LE MENU DE LA SEMAINE

24/07/2023

au

28/07/2023

**LUNDI**

24/07/2023

|                         |
|-------------------------|
| Taboulé Bio à la menthe |
| Sauté de veau provençal |
| Brunoise de légumes     |
| Tomme grise             |
| Fruit de saison Bio     |

Pain + beurre  
Compote  
Crème caramel

**MARDI**

MENU ITALIE

25/07/2023

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Salade verte et toast au chèvre chaud et miel |
| Bolognaise + emmental râpé                    |
| Tagliatelles                                  |
| Pana cotta au coulis de fruits rouges         |

Madeleine  
Fruit de saison  
Lait nature

**MERCREDI**

26/07/2023

|                        |
|------------------------|
| Melon vert             |
| Encornets sauce tomate |
| Riz Bio pilaf          |
| Edam Bio               |
| Fruit de saison HVE    |

**GOÛTERS**  
Pain + pâte à tartiner  
Purée de pomme  
Lait nature

**JEUDI**

27/07/2023

|                                                         |
|---------------------------------------------------------|
| Salade de concombres Bio ciboulette                     |
| Rôti de bœuf froid mayonnaise                           |
| Salade de haricots verts CE2, tomates et pépinettes HVE |
| Munster AOP                                             |
| Paris Brest                                             |

Gaufrette chocolat  
Fruit de saison  
Yaourt à boire

**VENDREDI**

Menu Végétarien

28/07/2023

|                                                |
|------------------------------------------------|
| Betteraves Bio mimosa                          |
| Tarte au fromage et salade iceberg vinaigrette |
| Yaourt nature sucré Bio                        |
| Salade de fruits au spéculoos                  |

Croissant  
Jus multifruits  
Célibé vanille

## LÉGENDE

|                                                                                                        |                                                                                                                      |                                                                                                      |                                                                                                                                      |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Label Rouge        |  Agriculture Biologique Europe    |  Le Porc Français |  Appellation d'origine Protégée                 |  Pêche Responsable        |
|  Recette du Chef    |  Viande Bovine Française          |  Plat végétarien  |  Haute Valeur Environnementale                  |  Bleu Blanc Cœur          |
|  Volaille Française |  Indication Géographique Protégée |  Œufs Plein air   |  CE2 Certification Environnementale de niveau 2 |  Région Ultrapériphérique |

# LE MENU DE LA SEMAINE

**CENTRES DE LOISIRS**

**31/07/2023**

**au**

**04/08/2023**

**LUNDI**

31/07/2023

Radis à la crème

Omelette BBC au fromage

Ratatouille et boulgour Bio

Cantal AOP

Salade de fruits frais

Pain + barre de chocolat  
Purée de pomme  
Lait chocolat

**MARDI**

**MENU ESPAGNOL**

01/08/2023

Melon jaune



Paëlla au poulet  
(Riz Bio)



Petit Louis

Mousse au chocolat

Gaufre  
Fruit de saison  
Yaourt nature + sucre

**MERCREDI**

02/08/2023

Guacamole + tortillas

Tortelli ricotta épinards  
sauce crème

Déllice de chèvre

Fruit de saison HVE

**GOÛTERS**

Pain + confiture  
Compote berlingot  
Suisse + sucre

**JEUDI**

03/08/2023

Pastèque

Sauté de bœuf  
aux olives

Chou romanesco persillé et  
pommes de terre CE2

Camembert Bio

Crêpe au chocolat

Brioche  
Fruit de saison  
Lait nature

**VENDREDI**

04/08/2023

Saucisson sec cornichons

Filet de merlu  
sauce champignons

Semoule Bio

Brie

Fruit de saison Bio

Pain au lait  
Jus multifruits  
Suisse fruité

## LÉGENDE



Label Rouge



Recette du Chef



Volaille Française



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française



Indication Géographique  
Protégée



Le Porc Français



Plat végétarien



Œufs Plein air



Appellation d'origine Protégée



Haute Valeur Environnementale

**CE2** Certification Environnementale  
de niveau 2



Pêche Responsable



Bleu Blanc Cœur



Région Ultrapériphérique