



Menus Centres de Loisirs

**Période du 03/07/2026 au 31/08/2026**

**lundi 6 juillet**

Tomates en vinaigrette  
Hachis Parmentier maison (viande de bœuf origine France)  
Salade verte  
Crème dessert bio à la vanille Ferme de Gineau



**mardi 7 juillet**

Taboulé bio  
Filet de colin sauce hollandaise  
Gratin de courgettes et pommes de terre  
Fromage : Camembert bio  
Nectarine blanche



**mercredi 8 juillet**

Tranche de melon  
Rôti de porc (froid) bleu blanc cœur  
Salade estivale de pâtes (coquillettes bio, tomate, concombres)  
Fromage blanc de Mezerac (bleu blanc cœur) et galette bretonne bio



**jeudi 9 juillet**

Salade savoyarde (Pommes de terre, lardons, tomates, emmental)  
Veau marengo (viande bio)  
Haricots verts bio  
Fromage : Emmental français bio  
Abricots



**vendredi 10 juillet**

Salade inca (tomate, radis, maïs, laitue)  
Escalope de dinde (bleu blanc cœur) sauce tandoori  
Riz basmati  
Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau



*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***

**Période du 03/07/2026 au 31/08/2026**

**lundi 13 juillet**

**Les escales ... au Kenya**

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Poisson du jour sauce coco

Riz jaune

Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais"



**mardi 14 juillet**

Férié



**mercredi 15 juillet**

Boulettes de blé, tomate et basilic

Ratatouille "maison"

Fromage : Carré frais bio

Fruit de saison

**jeudi 16 juillet**

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)

Boulettes de bœuf de la Brière sauce orientale

Semoule bio

Fromage blanc de Mézérac au miel

**vendredi 17 juillet**



Tranche de pastèque

Œufs durs bio mayonnaise

Salade estivale de pommes de terre (pdt, haricots verts, tomates)

Crème anglaise et brownies au chocolat

*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***



Période du 03/07/2026 au 31/08/2026

**lundi 20 juillet**

**Les escales ... au Mexique**

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs vinaigrette

Burritos au bœuf

Salade verte

Flan saveur vanille nappé de caramel bio



**mardi 21 juillet**

Tranche de melon

Assiette froide (pommes de terre, dés de volaille,  
tomate, poivron, œuf, emmental)

Fromage : Chèvre

Fromage blanc de la ferme de Gineau à la compote de pomme

**mercredi 22 juillet**

Carottes râpées bio et fromage râpé

Filet de colin pané aux cornflakes

Gratinée de légumes

Chou à la vanille



**jeudi 23 juillet**

Salade de lentilles bio, fêta, olives et poivron rouge

Jambon blanc (label rouge)

Haricots verts bio

Yaourt à la cerise de la ferme de Mézérac



**vendredi 24 juillet** 

Radis beurre

Lasagnes de légumes du sud

Salade verte

Fromage : Camembert bio

Tranche de pastèque (dessert)



*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***



Menus Centres de Loisirs

Période du 03/07/2026 au 31/08/2026

**lundi 27 juillet**

Salade Franc-Comtoise AOP (chou blanc et comté)

Brandade de morue

Salade verte

Fromage blanc de la ferme de Gineau à la compote pomme cassis



**mardi 28 juillet**



Tomates au basilic

Arancinis bio ratatouille et lentilles

Purée aux 3 légumes

Yaourt de la ferme de Mezerac nature sucré (Bleu blanc cœur).



**mercredi 29 juillet**

Toast de fromage frais, concombre et radis

Sauté de porc (label rouge et Bleu blanc cœur) aux olives

Courgettes à la provençale

Glace : Sorbet framboise, tropical, citron



**jeudi 30 juillet**

**Les escales ... en Ukraine**

Betteraves bio vinaigrette

Borsch (sauté de bœuf bio, betteraves et carottes)

Pom'Rösti aux légumes

Pancake



**vendredi 31 juillet**

Taboulé de quinoa (tomate, concombre, maïs)

Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la normande

Carottes vichy bio

Fromage : Gouda français bio

Fruit de saison



*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***

Période du 03/07/2026 au 31/08/2026

**lundi 3 août**

**Les escales ...en Indonésie**



Carottes râpées bio à l'ananas et sésame

Emincé de volaille sauce aigre douce

Riz pilaf

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

**mardi 4 août**

Toast niçois (tomate, œuf, fromage râpé, mayonnaise)

Filet de poisson pané au citron

Brocolis bio

Fruit de saison

**mercredi 5 août** 

Salade avocat, tomates, maïs, olive

Omelette à la sauce tomate

Frites de patates douces

Fromage : Comté (AOP) à la coupe

Tranche de melon (dessert)

**jeudi 6 août**

Pomelos et sucre

Assiette froide (pommes de terre, dés de volaille, tomate, poivron, œuf, emmental)

Fromage : Camembert bio

Crêpe sucrée bio

**vendredi 7 août** 

Concombres en vinaigrette

Pizza aux fromages "maison"

Salade verte

Purée de pommes/ bananes bio

*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***

**Période du 03/07/2026 au 31/08/2026****lundi 10 août**

Salade de lentilles bio, concombre et dés de dinde  
Emincé de bœuf bio aux oignons  
Haricots verts bio  
Fromage : Tomme noire des Pyrénées IGP  
Tranche de pastèque (dessert)

**mardi 11 août**

Céleri rave aux pommes vinaigrette  
Galette de lentilles, boulgour et légumes  
Courgettes bio  
Glace : Crème glacée

**mercredi 12 août**

Salade de blé, maïs et surimi  
Waterzoï de poulet (carottes, poireaux, céleris, oignons et crème)  
Carottes à la crème  
Fromage blanc de Mézérac au kiwi

**jeudi 13 août**

Betteraves bio mimosa (œuf dur)  
Poisson du jour sauce curry  
Pâtes : Coquillettes semi-complètes Bio  
Fromage : Gruyère français IGP  
Tranche de melon (dessert)

**vendredi 14 août**

Tomates à la mozzarella  
Jambon blanc (label rouge)  
Salade de riz arlequin (maïs, poivron rouge, riz, concombre)  
Yaourt de la ferme de Gineau arôme bio fraise

*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***





**Période du 03/07/2026 au 31/08/2026**

**lundi 17 août** 

Radis rémoulade  
Arancinis ricotta et épinards  
Côtes de blettes à la provençale  
Purée de pommes bio

**mardi 18 août**

Salade piémontaise  
Escalope de dinde (bleu blanc cœur) à la crème  
Gratinée de légumes  
Fromage blanc aux fruits de Mézérac ananas

**mercredi 19 août**

Salade de concombre, tomate, poivron, olive  
Boulettes de bœuf à la sauce tomate  
Semoule bio  
Fromage : Chèvre  
Tranche de melon (dessert)

**jeudi 20 août**

Salade de céréales gourmandes, tomate, concombre  
Sauté de veau au paprika  
Ratatouille "maison"  
Crème dessert au chocolat de Gineau

**vendredi 21 août**

Tranche de pastèque  
Poisson du jour sauce oseille  
Céleris bio et pommes de terre bio  
Fromage : Tomme blanche  
Gâteau : Madeleine bio pépites de chocolat

*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***





*Menus Centres de Loisirs*

**Période du 03/07/2026 au 31/08/2026**

**lundi 24 août**

Tranche de melon  
Salade estivale de perles de blé  
(blé, concombre, tomate, dés de dinde et d'emmental)  
Yaourt nature de la ferme de Mezerac et madeleine

**mardi 25 août**

Tomates en vinaigrette  
Merguez  
Frites  
Petits suisses bio aux fruits  
Fruit de saison

**mercredi 26 août**

Rillettes de maquereaux  
Omelette bio basquaise  
Epinards et semoule bio  
Fromage : Gouda français bio  
Compote de poires

**jeudi 27 août**

Pique-nique  
-yaourt à boire / pain bio + pâte à tartiner-

**vendredi 28 août**

Fermé

*Sous réserve de modifications*

**\*\*Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)\*\***

