



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)

Tajine de bœuf

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

Les escales ... en Ukraine

Betteraves bio vinaigrette

Borsch (sauté de bœuf bio, betteraves et carottes)

Pom'Rösti aux légumes

Pancake



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 

Tomates au basilic

Arancinis bio ratatouille et lentilles

Purée aux 3 légumes

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

-pain bio / vache qui rit / fruit-



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

Rôti de dindonneau (froid)

Salade estivale de perles de blé (blé, concombre, tomate)

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)****