



Menus Centres de Loisirs

Période du 06/07/2026 au 10/07/2026

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 Poisson
Flan 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)
Rôti de veau
Haricots verts bio
Fromage : Emmental français bio
Abricots

vendredi 10 juillet

Salade inca (tomate, radis, maïs, laitue)
Emincé de dinde
Riz
Yaourt aromatisé à la framboise de Gineau

Sous réserve de modifications:

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Période du 13/07/2026 au 17/07/2026

lundi 13 juillet

Salade de chou blanc et chou rouge en vinaigrette

Filet de poisson

Riz

Purée de pommes mangues bio "côteaux nantais" -

mardi 14 juillet

Férié

mercredi 15 juillet

Salade de lentilles bio à la normande

Tarte aux légumes

Salade verte

Fromage : Carré frais bio

Fruit de saison

jeudi 16 juillet

Salade marocaine (pois chiches, concombres, tomates)

Boulettes de boeuf 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

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Période du 20/07/2026 au 24/07/2026

lundi 20 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 pomme cassis

mardi 21 juillet

Salade d'haricots rouges, avocat, maïs, tomates vinaigrette
Cuisse de poulet froide
Flan saveur vanille nappé de caramel bio
Fruit de saison

mercredi 22 juillet

Carottes râpées bio et fromage râpé
Tranche de surimi mayonnaise
Taboulé
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
Oeufs durs vinaigrette
Salade de pommes de terre, tomate, maïs
Fromage : Camembert bio
Tranche de pastèque (dessert)

Sous réserve de modifications

Nos repas pourront être servi froids au chauds

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



Période du 27/07/2026 au 31/07/2026

lundi 27 juillet

Salade Franc-Comtoise AOP (chou blanc et comté)

Brandade de morue

Salade verte

Fromage blanc nature de Gineau et compote de pommes

mardi 28 juillet

Tomates au basilic

Arancinis bio ratatouille et lentilles sauce fromage blanc ciboulette

Macédoine de légumes mayonnaise

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

mercredi 29 juillet

Toast de fromage frais, concombre et radis

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

Flan de courgettes

Glace : sorbet framboise, tropical, citron

jeudi 30 juillet

Betteraves bio vinaigrette

Rôti de boeuf

Pom'Rösti aux légumes

Pancake

vendredi 31 juillet

Assiette froide (Taboulé de quinoa,
(tomate, concombre, maïs, escalope de dinde,
carottes cuites vinaigrette)

Fromage : Gouda français bio

Fruit de saison

Sous réserve de modifications

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Menus Centres de Loisirs

Période du 03/08/2026 au 07/08/2026

lundi 3 août

Carottes râpées bio à l'ananas et sésame

Emincé de volaille sauce aigre douce

Riz

Yaourt à la noix de coco de la ferme de Mézerac

mardi 4 août

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

Filet de poisson froid

Brocolis bio

Fruit de saison

mercredi 5 août

Salade avocat, tomates, maïs, olive

Oeufs durs 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

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Menus Centres de Loisirs

Période du 10/08/2026 au 14/08/2026

lundi 10 août

Salade de lentilles, concombre et dés de dinde

Boulettes de boeuf sauce moutarde

Haricots verts vinaigrette

Fromage : Tomme noire des Pyrénées IGP

Tranche de pastèque (dessert)

mardi 11 août

Tranche de melon

Assiette froide :

semoule, tomate, concombre, gruyère, maïs, olive vinaigrette

Glace : Crème glacée

mercredi 12 août

Salade de blé bio, maïs et surimi

Cuisse de poulet froide

Carottes râpées vinaigrette

Fromage blanc de Mézérac au kiwi

jeudi 13 août

Betteraves bio mimosa (œuf dur)

Poisson du jour sauce curry

Pâtes au curry

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

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Menus Centres de Loisirs

Période du 17/08/2026 au 21/08/2026

lundi 17 août

Radis beurre
Arancinis ricotta et épinards sauce fromage blanc
Salade coleslaw
Purée de pommes bio

mardi 18 août

Tranche de pastèque
Escalope de dinde (bleu blanc cœur) froide
Salade piémontaise
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
Rôti de veau sauce paprika
Ratatouille "maison"
Crème dessert au chocolat de Gineau

vendredi 21 août

Tranche de pastèque
Poisson du jour froid
Salade de céleris bio et pommes de terre bio
Fromage : Tomme blanche
Gâteau : Madeleine aux pépites de chocolat

Sous réserve de modifications

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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



Période du 24/08/2026 au 28/08/2026

lundi 24 août

Tranche de melon

Salade estivale de perles de blé :

(blé, concombre, tomate, dés dinde et emmental)

Yaourt nature de la ferme de Mezerac et madeleine

mardi 25 août

Tomates en vinaigrette

Jambon

Chips

Petits suisses bio aux fruits

Fruit de saison

mercredi 26 août

Rillettes de maquereaux

Omelette durs sauce tomate

Salade de lentilles et concombre

Fromage : Gouda français bio

Compote de poires

jeudi 27 août

PIQUE-NIQUE

vendredi 28 août

Fermé

lundi 31 août

Fermé

Sous réserve de modifications

Nos repas pourront être servis froids ou chauds

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