



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 	REPAS ARC EN CIEL		
Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Radis et beurre 	 Terrine de légumes sauce aïoli	Carottes râpées vinaigrette 	Pastèque
Emincé de dinde LR 	 Lentilles et maïs Bio (carottes cubes- thym- concentré de tomate) 	 Pépites de colin panées	Steak haché de bœuf au jus / ketchup	 Filet de hoki sauce sétoise
Haricots beurre ciboulette	Boulgour 	 Epinards bio béchamel 	Frites au four	Purée de courgettes
Saint Nectaire 	Carré Bio 	 Fromage blanc BIO (en seau) coulis de myrtilles (à part) 	Fromage fondu	Emmental 
Fruits de saison (Abricots)	Liégeois au chocolat	 Fruit de saison (Banane)  	Compote de pomme 	Clafoutis aux pêches 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			REPAS EXOTIQUE	
Betteraves BIO vinaigrette 		Tomate BIO basilic 	Salade verte et pamplemousse vinaigrette antillaise	Melon vert
Tortelloni ricotta spinaci sauce tomate (Pâtes farcies ricotta épinard)	FERIE	Escalope de veau hachée au jus 	Colombo de porc 	Filet de lieu sauce armoricaine 
*****		Chou fleur Bio sauce mornay 	Riz aux amandes et ananas 	Carottes saveur soleil (ail, oignon, basilic) 
Yaourt aromatisé BIO à la vanille 		Tomme BIO 	Fromage frais salé 	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison (Nectarine)		Purée pomme banane (coupelle) 	Flan vanille coco 	Glace Cône vanille fraise



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

EN PLEIN AIR

LE JOUR DU

Concombres BIO sauce crème ciboulette	Taboulé au boulgour BIO	Cake salé emmental olives Sauce fraîcheur	Pastèque	Rillettes de maquereaux
Chipolatas grillées	Filet de limande meunière	Roulé de surimi sauce cocktail	Sauce basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)	Boules de bœuf sauce tomate basilic
Légumes couscous / Semoule	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Salade de pommes écolière (pomme de terre, carottes râpées, mayonnaise)	Macaronis	Flageolets
Bleu d'Auvergne	Saint Nectaire	Yaourt à boire	Pavé demi-sel	Mimolette
Flan nappé au caramel	Fruit de saison (Prunes)	Fruit de saison (Abricots)	Liégeois au chocolat	Fruit de saison (Nectarine)



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée

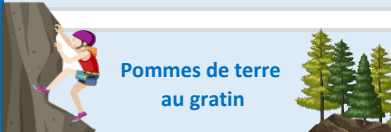


Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

PAUSE EN ALTITUDE

Betteraves BIO en salade, vinaigrette échalote 	Melon	Salade de tomate BIO vinaigrette 	Pâté de campagne / cornichon	Salade verte noix et dés d'emmental vinaigrette moutardée 
Poulet rôti LR 	 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	 Omelette nature	 Filet de lieu sauce rougail (tomate, oignons)	 Assiette de charcuterie (jambon blanc et rosette)
Petits pois à la paysanne 	Riz IGP pilaf 	Purée de carottes	Haricots verts Bio 	 Pommes de terre au gratin
Fromages frais naturels et sucre	Cantal 	Camembert 	Tomme des Pyrénées 	Fromage blanc ind et sucre 
Fruit de saison (Pêche)	 Purée de pomme 	 Entremets pistache	Fruit de saison (Banane) 	 Gâteau aux myrtilles et citron 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Concombres BIO 
vinaigrette

Œuf dur mayonnaise
sur salade



Salade de coquillettes
au thon 



Crèmeux frais aux radis
(radis râpés, sauce fromage blanc échalote) 



Garniture indienne
(tomate, poivrons tricolores, petits pois, mélange
tandoori, ail)



Filet de hoki
sauce dugléré



Sauté de porc aux pruneaux
(pruneaux, cannelle, ail, raisins de corinthe)

Merguez douces
(bœuf agneau)

Boulgour pilaf 

Pommes vapeur

Epinards Bio 
béchamel

Haricots blancs 

Fraidou

Yaourt aromatisé BIO 

Edam BIO 

Tomme BIO 

Flan au chocolat

Fruit de saison
(Abricots)

Fruit de saison
(Nectarine)

Glace
Batonnêt vanille

LES SAVEURS D'ÉTÉ



Duo de melons
(jaune et vert)



Rôti de veau
sauce basilic



Gratin du Sud
(Courgettes, tomates, crème, ail, basilic)



Petit suisse
et sucre



Tarte au citron



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU 			REPAS AMERIQUE
Pastèque	Macédoine mayonnaise BIO 	Salade de tomates Bio vinaigrette du terroir 	Salami et cornichons	Salade Coleslaw (carottes râpées, chou blanc mayonnaise) 
Gésiers sauce échalote	 Jambalaya végétarien (Poivrons, tomate, carottes, haricots rouges, épices)	 Sauté de bœuf sauce marengo	 Colin au crumble pain d'épices	Cheeseburger 
Semoule 	Riz IGP 	Choux romanesco	 Purée carotte patate douce	Chips/ ketchup
Yaourt sucré 	Emmental Bio 	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert 	***** 
Coupelle purée de pomme banane BIO 	Fruit de saison (Nectarine)	Eclair au chocolat	Fruit de saison (Raisin blanc)	 Milkshake fraise vanille 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



Vacances

Menu des centres de loisirs

Du 17 au 21 août 2026



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

DEJEUNER EN TERRASSE

Salade de haricots verts BIO
vinaigrette



Salade de pomme de terre à la parisienne

Carottes râpées et maïs BIO
Vinaigrette orientale



Melon
type charentais



Oeuf dur mayonnaise

Menu

Saumon cubes
sauce normande

Sauté de dinde
à l'orientale



Egrené de pois
tomate basilic



Rôti de boeuf
sauce hongroise

Salade façon César
(salade tomate croûtons
beignets de volaille (à part))

Pâtes "penne"
semi-complètes



Petits pois BIO



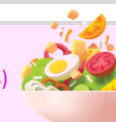
Mélange de 4 céréales



Courgettes rondelles
et blé BIO
(50/50)



(+ dés de brebis)



Yaourt sucré



Cantal



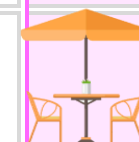
Gouda Bio



Saint Nectaire



Crème anglaise



Fruit de saison
(Pomme bicolore)



Fruit de saison
(Abricots)

Glace à l'eau
(Ananas framboise orange)

Cocktail de fruits
au sirop

Beignet chocolat
noisettes



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres BIO sauce crème ciboulette	Salade gourmande (lentille, boulghour, surimi, ciboulette)	LA DOLCE VITA LE JOUR DU   Salade de tomates mozzarella Vinaigrette au basilic Tortellini fromage frais ciboulette sauce échalote Salade verte   ***** Tiramisu 	Courgettes râpées Bio et vinaigrette	Rillettes de thon
 Axoa de bœuf	Saucisse de Toulouse		 Filet de lieu sauce citron	Rôti de porc au jus
Coquillettes	Haricots verts		Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux)	Potatoes
Brie pointe	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Fromage fondu Président	Mimolette
Purée pomme fraise (coupelle)	Fruit de saison (Raisin)		Crème dessert au caramel	Fruit de saison (Prunes)



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"