



Vacances

Menu des centres de loisirs

Du 07 au 11 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Nem aux légumes	Salade iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Roulade de volaille et cornichon	Carottes râpées BIO aux raisins vinaigrette	 Salade pastèque, tomate, feta Vinaigrette nature
Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	Emincé de pois sauce occitane (petits pois, poivrons, épice paëlla)	Pépites de colin panées	Rôti de bœuf sauce basquaise	 Steak de colin sauce abricot
Haricots beurre	Blé pilaf	Epinards bio béchamel	Penne semi-complètes	 Purée de courgettes
Saint Nectaire	Fromage fondu Président	Fromages frais aux fruits BIO	Camembert	Yaourt nature sucré BIO
Fruits de saison Abricots	Purée pomme fraise cassis BIO	Fruit de saison Banane	Mousse au chocolat au lait	 Gâteau moelleux 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"



Vacances

Menu des centres de loisirs



Du 14 au 18 juillet 2025

LUNDI

MARDI

MERCRIDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

FERIE

Betteraves BIO vinaigrette

Tomate BIO vinaigrette,
vinaigrette basilic

REPAS "COMME AU SNACK"

MENU

Salade verte
et dès d'emmental, œuf dur
vinaigrette nature

Melon vert

Garniture mexicaine
(tomates, poivrons,
haricots rouges, cumin, paprika, ail)Sauté de veau
aux olives

Cheeseburger

Filet de lieu frais
sauce armoricaine

Riz IGP

Chou fleur Bio
sauce mornay

Frites

Carottes saveur soleil
(ail, oignon, basilic) Yaourt aromatisé BIO
à la vanille

Tomme BIO

(Dés d'emmental 20g
à mettre dans la salade en entrée)

Petit moulé ail et fines herbes

Fruit de saison
NectarineCubes de fruits au sirop
(coupelle)

Milk shake framboise

Glace
Cône chocolat

Spécialité du chef



Nouvelles recettes

Viande racée



Label Rouge

Produits BIO



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 21 au 25 juillet 2025

elior

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombres BIO sauce crème ciboulette	Taboulé au boulgour BIO	REPAS "GARDEN PARTY" Cake salé emmental olives Merguez (bœuf agneau)		Pastèque	Rillettes de maquereaux
Colombo de porc	Filet de limande meunière	Salade de pommes de terre des Alpages (miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons)		Macaronis à la basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)	Braisé de bœuf sauce tomate
Courgettes cubes et riz de Camargue (50/50)	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Fromage blanc nature (seau) sauce fraise		*****	Purée de carottes
Bleu d'Auvergne	Saint Nectaire	Pavé demi-sel		Yaourt aromatisé BIO	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison Prunes	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"

Menu des centres de loisirs

Du 28 juillet au 1er août 2025

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betteraves BIO en salade,
vinaigrette échalote 

Melon

Tomate BIO vinaigrette
à la féta 

Pâté de campagne /
cornichon

REPAS ESPAGNOL

Gaspacho

Poulet rôti LR 

 Sauté de bœuf LR
sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomate)



Hachis à l'égrené de pois

 Filet de lieu frais
sauce orientale
(tomate, cannelle, raisins pruneaux et
abricots secs)



Tortillas tomate poivrons BIO
(œuf, pommes de terre, thym, laurier) 

Haricots blancs Bio 

Riz IGP aux
petits légumes 

Haricots verts Bio 

Fromages frais natures
et sucre

Cantal 

Yaourt sucré BIO 

Munster 

Fruit de saison
Pêche

Muffin aux pépites de chocolat

Purée pomme fraise 

Fruit de saison
Banane 

Salade verte



Tomme des Pyrénées 

Glace à l'eau



Spécialité du chef



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 04 au 08 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Concombres BIO vinaigrette	Œuf dur mayonnaise sur salade	Salade de coquillettes au thon	Crèmeux frais aux radis (radis râpés, sauce fromage blanc échalote)	 REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ Melon
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)	Calamars à la romaine	Rôti de veau LR sauce basilic
Boulghour pilaf	Pommes vapeur	Epinards Bio béchamel	Purée de brocolis	Ratatouille et riz
Fraidou	Yaourt aromatisé BIO	Edam BIO	Tomme BIO	Petit suisse et sucre
Smoothie mangue vanille	Fruit de saison Abricots	Fruit de saison Nectarine	Liégeois vanille	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"



Vacances

Menu des centres de loisirs

Du 11 au 15 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pastèque	Macédoine mayonnaise BIO	Salade de tomates Bio vinaigrette à la ciboulette	REPAS ITALIEN Salami et cornichons	
Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	Dahl de pois cassés (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)	Sauté de bœuf sauce marengo	Pizza tomate olives fromage	FERIE
Polenta crémeuse à la carotte	Riz IGP	Choux romanesco	Salade verte Vinaigrette basilic	
Yaourt sucré	Emmental Bio	Petit moulé ail et fines herbes	Gorgonzola	
Coupelle purée de pomme banane BIO	Fruit de saison Nectarine	Crème au chocolat	Fruit de saison Raisin blanc	



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 18 au 22 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
J+4		LE JOUR DU Végé		
Salade de haricots verts BIO Vinaigrette ciboulette	Salade piémontaise (sans jambon)	Carottes râpées BIO/ œuf dur Vinaigrette orientale	Melon jaune	REPAS "SO BRITISH"
Sauté de dinde à l'orientale	Saucisse de Toulouse	Egrené végétal à la marocaine (ail, tomate, oignon, sucre, cumin, raisin, abricot, cardamome)	Rôti de boeuf sauce hongroise	Salade anglaise au cheddar et croûtons
Pâtes "penne" semi-complètes	Petits pois BIO	Semoule	Courgettes rondelles et blé BIO (50/50)	Potatoes
Yaourt sucré	Cantal	Gouda Bio	Saint Nectaire	Crème anglaise
Fruit de saison Pomme bicolore	Fruit de saison Abricots	Glace Bâtonnet vanille	Cocktail de fruits au sirop	Pudding aux raisins

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 25 au 29 août 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombres BIO sauce crème ciboulette	Salade de coquillettes BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	LE JOUR DU REPAS MEXICAIN 	Courgettes râpées Bio et base méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)	Rillettes de thon
Sauté de bœuf marengo (tomate, carotte, champignon, ail)	Cordon bleu pure volaille	Fajitas et base BIO haricots rouges chili (1 pièce en Mater et Prim)	Filet de lieu frais sauce citron	Rôti de porc au jus
Boulgour BIO	Haricots verts	Riz pilaf	Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux) et farfalles (50/50)	Purée de pomme de terre/ salade verte
Brie pointe	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Emmental râpé (à mettre dans le fajitas)	Fromage fondu Président	Fourme d'Ambert
Crème dessert au caramel	Fruit de saison Raisin	Milk shake au cacao	Tarte noix de coco	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"