

	Du 30 juin au 4 juillet 2025	qualité	Du 7 au 11 juillet 2025	qualité	Du 14 au 18 juillet 2025	qualité	Du 21 au 25 juillet 2025	qualité	Du 28 juillet au 1 août 2025	qualité
LUNDI	 Sauté de veau aux olives  Carottes rôties  Mimolette  Beignet aux framboises   Fruit frais + Cake marbré + sirop		<u>Centre de loisirs</u> Batavia-tomates-graines   Longe de porc laquée  Riz basmati  Glace  Barre Bretonne + lait + abricot sec		<u>Centre de loisirs</u> 		<u>Centre de loisirs</u> Tomates à la mozzarella  Penne  Sauce Carbonara  Pêche façon melba  Brioche + confiture + lait 		<u>Centre de loisirs</u> Tajine de dinde aux abricots  Semoule  Fromage  Fruit frais de saison  Pain + confiture + lait 	
MARDI	 <u>Repas végétarien</u> Salade de lentilles-fêta  Pâtes  Sauce tomate-ricotta  Fruit frais de saison  Pain + confiture + lait 		Toast chèvre-miel  Blanquette de dinde  Légumes du marché  Fromage blanc aux fraises  Pain + chocolat noir + jus		 Rémoulade de courgettes  Quiche Andalouse  Salade mêlée  Flan au chocolat  Pain + chocolat noir + jus		 Taboulé à la menthe  Calamar à la Romaine  Légumes du soleil grillés  Yaourt aromatisé  Pain + chocolat noir + jus		Melon  Rôti de porc  Courgettes à la Mexicaine  Gâteau du chef  Brioche + pâte à tartiner + lait 	
MERCREDI	 Fruit + yaourt + cake 		 <u>Repas végétarien</u> Œufs durs mayonnaise  Salade de pommes de terre  Plateau de fromages  Coupe de fruits frais  Yaourt + madeleine + jus		Bœuf goulasch  Carottes Vichy  Saint Nectaire  Fruit frais de saison  Pain au lait + pâte à tartiner + lait 		Tomate farcie  Riz pilaf  Gouda  Glace  Compote + pain + chocolat 		Poisson du jour au curry  Blésotto  Fromage  Salade de fruits frais  Chausson aux pommes + lait 	
JEUDI	Salade Iceberg aux croûtons  Filet de poisson pané  Purée "orange"  Yaourt nature sucré  Brioche + pâte à tartiner + lait 		Concombres vinaigrette  Poisson du jour aux poivrons  Semoule  Gâteau du chef  Compote + pain + chocolat 		<u>Atelier Pizza</u>  Barre Bretonne + lait + biscuits 		 <u>Repas végétarien</u> Houmous et son toast  Tartine au cheddar  Salade verte  Fruit frais de saison  Pain + chocolat noir + jus		Palmiers au fromage  Bœuf sauté façon Thaïe  Wok de légumes  Glace  Compote + pain + chocolat 	
VENDREDI	<u>Repas surprise !!!</u>  Chausson aux pommes + lait 		Boule bœuf au romarin  Courgettes sautées  Tome blanche  Fruit frais de saison  Yaourt + madeleine + jus 		Poisson du jour aux herbes  Ecrasé de pommes de terre  Plateau de fromages  Glace  Chausson aux pommes + lait 		Nuggerts de poulet  Haricots-verts  Vache Picon  Gâteau du chef  Fruit + yaourt + cake 		 <u>Repas végétarien</u> Salade mimosa  Tortellonis ricotta-épinards  Sauce provençale  Compote  Barre Bretonne + lait + biscuits	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 1

[illegible]