

| | 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 | | Centre de loisirs Batavia-tomates-graines Longe de porc laquée Riz basmati Glace | | Centre de loisirs | | Centre de loisirs Tomates à la mozzarella Penne Sauce Carbonara Pêche façon melba | | Centre de loisirs Tajine de dinde aux abricots Semoule Fromage Fruit frais de saison | |
| MARDI | Repas végétarien Salade de lentilles-fêta Pâtes Sauce tomate-ricotta Fruit frais de saison | | Toast chèvre-miel Blanquette de dinde Légumes du marché Fromage blanc aux fraises | | Rémoulade de courgettes Quiche Andalouse Salade mêlée Flan au chocolat | | Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Légumes du soleil grillés Yaourt aromatisé | | Melon Rôti de porc Courgettes à la Mexicaine Gâteau du chef | |
| MERCREDI | Poulet rôti Taboulé au maïs et raisins Plateau de fromages Cornet de glace | | Repas végétarien Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais | | Bœuf goulasch Carottes Vichy Saint Nectaire Fruit frais de saison | | Tomate farcie Riz pilaf Gouda Glace | | Poisson du jour au curry Blésotto Fromage Salade de fruits frais | |
| JEUDI | Salade Iceberg aux croûtons Filet de poisson pané Purée "orange" Yaourt nature sucré | | Concombres vinaigrette Poisson du jour aux poivrons Semoule Gâteau du chef | | Atelier Pizza | | Repas végétarien Houmous et son toast Tartine au cheddar Salade verte Fruit frais de saison | | Palmiers au fromage Bœuf sauté façon Thaïe Wok de légumes Glace | |
| VENDREDI | Repas surprise !!! | | Boule bœuf au romarin Courgettes sautées Tome blanche Fruit frais de saison | | Poisson du jour aux herbes Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Glace | | Poulet mariné Haricots-verts Vache Picon Gâteau du chef | | Repas végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce provençale Compote | |

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

