

MENUS CENTRE DE LOISIRS - ÉTÉ 2026

	Semaine du 6 au 10/07	Semaine du 13 au 17/07	Semaine du 20 au 24/07	Semaine du 27 au 31/07
LUNDI	Salade verte  Nuggets de poulet plein filet Salade de pâtes Fromage SIQO *  Fruit	Concombres en salade  Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Crème dessert BIO 	Melon "local" Spaghettis Sauce bolognaise  Petits suisses aux fruits	Carottes râpées Travers de porc mariné Salade de lentilles, tomates et fêta AOP Yaourt aux fruits 
MARDI	Melon "local" Tortellinis ricotta/épinards Sauce épinards béchamel Glace	Férialé 	Tomates & mozzarella en salade Couscous de légumes Semoule et pois chiches Fromage blanc BIO * 	Concombres en salade Dahl de lentilles corail Riz Camargue IGP  Fruit 
MERCREDI	Brocolis en salade et fêta AOP  Rôti de bœuf Taboulé "maison" Yaourt BIO 	Melon "local" Brochette de dinde à la provençale Salade de pommes de terre  Yaourt aux fruits	Concombres en salade  Merguez Pommes de terre rösti Glace	Salade de tomates et mozzarella Poulet grillé Frites Fromage SIQO *  Fruit
JEUDI	Concombres en salade Rougail saucisse   Riz Camargue IGP Fromage blanc BIO 	Salade de tomate et mozzarella Poulet au curry   Riz Camargue IGP Fruit 	Salade de haricots blancs et tomates Quiche Lorraine  Salade verte Yaourt BIO 	Melon "local" Jambon blanc  Purée de pommes de terre Compote de pommes HVE 
 VENDREDI	Salade de tomates et mozzarella  Filet de colin meunière Haricots verts persillés Flanby 	Salade verte  Tagliatelles au saumon et poireaux Fromage blanc BIO * Glace 	Sardines à la tomate Dos de cabillaud au beurre blanc Ratatouille   Fromage SIQO Fruit	Salade verte  Poisson pané  Carottes Vichy Yaourt BIO 

RAPPELS : Ceci est un projet de menus. Il pourra être modifié selon le stock et les approvisionnements. Il est établi selon les recommandations du Programme National Nutrition Santé.

Origine de nos produits : **voir le document annexe sur "l'origine et qualité de nos viandes"**.

* "Aide UE à destination des écoles"

