

LE MENU DE LA SEMAINE



DU 04 AU 08 AOÛT 2025

BARBECUE !		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI					
Au choix : batonnets de carotte, concombre et tomates cerises		Carottes râpées vinaigrette	Tomates cerises	Tomates cerises	Concombres Bio vinaigrette
Brochette de dinde ou merguez		Poulet rôti aux oignons	Sandwich club thon crudités	Sandwich club poulet crudités	Nuggets de blé et ketchup
FRITES		Gratin de courgettes Bio et Blé Bio	Chips	Chips	Pommes vapeur persillées
Fromage		Edam	Emmental	Gouda	Chanteneige
Melon / Pastèque		Moelleux au chocolat	Abricot	Compote à boire	Banane



Produit de saison



Plat végétarien



Agriculture Biologique



Œufs Plein Air



Label rouge



Viande de porc français



Viande bovine française



Indication Géographique Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Région ultrapériphérique



Appellation Origine Protégée



Haute valeur environnementale (HVE)



Volaille française

LE MENU DE LA SEMAINE



DU 11 AU 15 AOÛT 2025



JEUDI



VENDREDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette	Tomates cerises	Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées Bio à l'orange	FÉRIÉ
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Club poulet crudités	Brandade de poisson (purée Bio)	Rôti de dinde mayonnaise	
Yaourt sucré	Chips	Salade verte	Taboulé à l'orientale	
Prune	Gouda	Croc lait	Fromage blanc sucré	
	Compote à boire	Crème dessert chocolat	Tarte pomme et rhubarbe	



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Volaille française



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Concombre vinaigrette	Tomate mozzarella	Pastèque	Tomates cerises	Taboulé
Cordon bleu	Couscous végétarien	Hachis parmentier	Club thon crudité	Filet de saumon sauce aurore
Petits pois carottes	Légumes couscous et Semoule Bio		Chips	Riz Bio
Vache qui rit Bio	Edam	Yaourt sucré Bio	Emmental	Mimolette
Muffin	Velouté aux fruits	Prune	Compote à boire	Pêche



Produit de saison



Œufs Plein Air



Viande bovine française



Pêche responsable



Appellation Origine Protégée



Plat végétarien



Label rouge



Indication Géographique Protégée (IGP)



Produit local



Haute valeur environnementale (HVE)



Agriculture Biologique



Viande de porc français



Bleu Blanc Cœur



Région ultrapériphérique



Volaille française



LE MENU DE LA SEMAINE



CENTRES DE LOISIRS

25/08/2025

au

29/08/2025

LUNDI

25/08/25

MARDI

26/08/25

MERCREDI Menu Végétarien

27/08/25

JEUDI

28/08/25

VENDREDI

29/08/25

Salade de riz IGP niçois	Melon jaune	Pizza au fromage	Coleslaw (Chou CE2 Carottes HVE)	Concombre Bio vinaigrette
Chipolata SP: Saucisse de volaille	Paëlla au poulet	Omelette aux herbes	Filet de merlu sauce méridionale (Poivrons, fenouil, tomates)	Sauté de veau marengo
Haricots beurre CE2 aux oignons	Riz Bio à paëlla	Gratin de courgettes	Pommes röstis	Petits pois très-fins CE2 à la française
Carré de l'Est	Mimolette	Petit suisse fruité	Gouda	Livarot AOP
Plateau de fruits Bio	Mousse au chocolat	Plateau de fruits HVE	Crème dessert vanille Bio	Éclair au chocolat

BOISSON GELIFIE VANILLE GATEAU	LAIT CHOCOLAT CONFITURE FRAISE PAIN	BOISSON NUTELLA PAIN	BOISSON FRUIT GATEAU	LAIT NATURE MIEL PAIN
--------------------------------------	---	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

LÉGENDE

	Région Ultrapériphérique		Agriculture Biologique Europe		Le Porc Français		Appellation d'origine Protégée		Pêche Responsable
	Recette du Chef		Viande Bovine Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale		Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Indication Géographique Protégée		Œufs Plein air		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		