

Menus hebdomadaires du 4 au 7 août 2026 – Centres de loisirs

Lundi 3 août

Mardi 4 août

 Baguette 

 Betteraves 

Colin pané* sauce tartare 

 Courgettes sautées 
à l'huile d'olive

 Emmental 

 Fruit de saison 

Goûter :
Galette bretonne 
 Fruit de saison 
 Lait 

Mercredi 5 août

 Baguette 

 Sauté de bœuf braisé 



Potatoes

 Fromage à tartiner 

Salade de fruits

Goûter :

 Pain 
 Fromage à tartiner 
 Fruit de saison 

Jeudi 6 août

 Baguette 

 Concombres 

Bolognaise de lentilles

corail  Riz 

 Fromage blanc à la
fraise 

 Fruit de saison 

Goûter :
Moelleux au chocolat
 Fruit de saison 

Vendredi 7 août

 Baguette 

 Giglette de dinde aux
herbes

Salade de pâtes 

 Fromage à tartiner 

Flan à la vanille

Goûter :

 Pain 
Chocolat
 Lait 

Repas
froid

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée/ Spécialité traditionnelle garantie
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seul le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

DEJEUNERS ET GOUTERS CENTRES DE LOISIRS DU 4 AU 7 AOUT 2026

Mardi 04 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Betteraves BIO	X									X				
Colin pané MSC sauce tartare							X			X	X	X		
Courgettes sautées BIO à l'huile d'olive							Pas d'allergènes présents							
Emmental BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Galette bretonne BIO						X	X				X			
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Lait BIO							X							

Mercredi 05 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Sauté de boeuf BIO braisé						X	X							
Potatoes							Pas d'allergènes présents							
Fromage à tartiner BIO							X							
Salade de fruits							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Fromage à tartiner BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							

Jeudi 06 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Concombres BIO	X									X				
Bolognaise végétarienne BIO et riz BIO							Pas d'allergènes présents							
Fromage blanc à la fraise BIO							X							
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Moelleux au chocolat						X	X				X			
Fruit de saison BIO							Pas d'allergènes présents							

Vendredi 07 Août 2026

Déjeuner	Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja
Gigot de dinde aux herbes							Pas d'allergènes présents							
Salade de pâtes BIO						X				X	X			
Fromage à tartiner BIO							X							
Flan à la vanille							X							
Baguette BIO						X								
Goûter														
Pain BBC						X								
Chocolat							X							
Lait BIO							X							