

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
CENTRE DE LOISIR	LE JOUR DU 	LE JOUR DU 		
Crêpe au fromage	Tomates BIO vinaigrette Concombres BIO vinaigrette	 Taboulé de semoule BIO  Salade de blé BIO à la parisienne	Diabolo grenadine  Carottes râpées BIO locales assaisonnées	Pastèque BIO
 Poissonnette et ketchup	Omelette nature	Croq veggie fromage	Chicken Wings saveur barbecue	 Filet de hoki sauce aneth 
Riz BIO créole	Purée de pomme de terre et courgettes BIO	Haricots beurre saveur jardin (tomates, ciboulette, échalotes)	Pommes smile et ketchup	Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, courgettes, carottes orange et jaune)
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Edam Gouda Compote pomme fraise Compote pomme abricot	Fromage fondu président Carré Mousse au chocolat Flan vanille nappé caramel	Petit moulé ail et fines herbes Beignet au chocolat	Liégeois chocolat Liégeois vanille
PETIT DEJEUNER		PETIT DEJEUNER		
Pain au lait Lait et chocolat en poudre		Brioche tranché (boulangier) et confiture abricot Lait demi-écrémé		
GOUTER		GOUTER		
Fourrandise fraise Jus d'orange Compote pomme pêche		Madeleine longue Fromage frais aux fruits Jus de pomme		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
 Colin poêlée et citron	Saucisse de Francfort Knack de volaille	Terrine de légumes  Terrine de saumon Boulettes de bœuf sauce bourguignon 	LE JOUR DU  Œufs durs BIO et mayonnaise et Salade iceberg Croq veggie tomate mozza	 Colin crumble de pain d'épice
Julienne de légumes Riz basmati BIO	Lentilles BIO cuisinées	Carottes rondelles BIO Locales  Semoule BIO	  Gnoccheti sardi BIO locales sauce tomate provençale BIO	Légumes aïoli (carottes, choux-fleurs, haricots verts et pommes de terre)
Brie 80% Bleu 20%	Emmental BIO Tomme BIO	Yaourt nature BIO local  et coulis fraise	Fruit de saison Fruit de saison	Brie Carré de l'est
Tarte grillée aux pommes	Compote pomme banane Compote pomme pêche			Mousse chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Céréales miel pop's Lait demi-écrémé		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Sablé de Retz Jus multifruits Compote pomme ananas		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Tomate mozzarella Betteraves BIO vinaigrette	Melon jaune BIO Pastèque BIO	 Rillettes de thon et tranche de pain de mie	 LE JOUR DU Pané de blé fromage et épinards	 Carottes locales vinaigrette Céleri râpé vinaigrette
Poulet rôti au jus	 Pavé de merlu sauce oseille	 Sauté de porc sauce marengo <i>Emincé de dinde sauce marengo</i>		 Rôti de veau sauce navarin
Frites et ketchup	Purée de pomme de terre et céleri	Courgettes BIO à l'ail Penne semi complète BIO	Brocolis BIO braisés	Printanière de légumes (carottes, navets, petits pois, pommes de terre)
Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Coulommiers Carré de l'Est Gélifié chocolat 80% Gélifié vanille 20%	Petit pots vanille choco	Mimolette Saint paulin Tarte aux poires	Emmental Gouda Prune
		PETIT DEJEUNER		
		Pain au chocolat (boulangier) Jus d'ananas		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Baguette et confiture d'abricot Fromage nature et sucre Fruit de saison		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Tomate vinaigrette Concombres vinaigrette	LE JOUR DU  Bouchées de blé (boulette de protéine végétales, blé et panée)	Macédoine mayonnaise	 Thon, mayonnaise et maïs	 Parmentier de poisson thym et citron (échalote, oignons, colin, thym, purée de pomme de terre, crème citron)
 Colin gratiné emmental		Sauté de dinde sauce basquaise 	Boulette de bœuf sauce olive  Rôti de bœuf sauce olives 	
 Epinards pomme de terre béchamel	Riz BIO Ratatouille	Coquillettes 1/2 complètes BIO	Petit pois au jus	
Crêpe moelleuse sucrée	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Comté AOP  Cantal AOP 	Brie Tomme Blanche	 Yaourt brassé aromatisé vanille BIO local
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Beignet chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
		PETIT DEJEUNER		
		Céréales coco pop's Lait demi-écrémé		
		GOUTER		
		Brioche tranchée (boulangier) et confiture de fruits rouges Yaourt nature et sucre Fruit de saison BIO		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Plat durable

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Tarte au fromage	LE JOUR DU  Salade de coleslaw Céleri rémoulade	 Salade grecque (tomates, concombre, fêta et olives noires) Salade verte, maïs et croutons	Rosette Roulade de volaille	Macédoine vinaigrette et œuf
 Pavé de merlu sauce tomate	Ravioli de légumes	Burger de veau sauce Vallée d'auge 	Steak haché et ketchup	 Rôti de dinde sauce provençale
 Courgettes BIO locales braisées Riz basmati BIO		Haricots verts locaux  Flageolets	Frites	Semoule BIO aux petits légumes
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 N Clafoutis à la mûre	Fromage blanc, morceaux de pêches au sirop, brisure de spéculos	Edam Gouda Compote de pomme Compote de pomme abricot
		PETIT DEJEUNER		
		Baguette et confiture fraise Fromage blanc et sucre		
		GOUTER		
		Gaufre liégeoise Lait demi-écrémé et sirop de fraise		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Crêpe fromage 80%	 Roulé au surimi et mayonnaise	 Penne BIO à la bolognaise	  Colombo de poisson et riz IGP (colin, lait de coco, oignons, ail, lentilles, cumin, paprika, carottes, poivrons)	 Burger de bœuf sauce miel
  Steak de colin sauce nantua	 Bouchées azukis sauce fraîcheur			
Purée de pommes de terre et céleri	 Polenta crémeuse à la carotte			
Flan vanille nappé caramel	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits			
		Fraidou Pavé demi sel	Emmental Saint Paulin	Tomme blanche Coulommiers
		Compote pomme BIO Compote pomme banane	Eclair chocolat	Tropézienne
		PETIT DEJEUNER		
		Croissant (emballé) Jus d'orange		
		GOUTER		
		Brioche tranchée (boulangier) et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit de saison		



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Du 12 au 16 octobre 2026

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Concombre et sauce tzatziki (Yaourt, menthe, ail) Civet de porc Civet de dinde (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre) Lentilles à la paysanne Ile flottante	LE JOUR DU Végé Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé) et tranche de pain de campagne Omelette Blé BIO et sauce tomate Fromage blanc, miel et amandes	Sauté de bœuf sauce bobotie (tomates, poireaux, navets, carottes, cumin, curry, cannelle, épices paëlla, ail, abricots secs, raisins) Riz BIO Comté AOP Tarte aux pommes PETIT DEJEUNER Céréales CORN FLAKES Lait demi-écrémé	Brouet de chapon (Ragout et épices) Rösti de légumes Yaourt banane BIO LOCAL Raisins blanc BIO	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon Fish and chips Colin Mélange de légumes et haricots plats Brie Taillis de fruits secs (pudding au pain et aux fruits secs)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Palmier Yaourt nature et sucre Jus de pomme		



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
LE JOUR DU  Carrousel de crudités (carottes, concombre, céleri)	Terrine de légumes  Terrine de saumon	Cordon bleu	Betteraves et maïs	Crêpe au fromage
 Chili sin carne et riz BIO	Saucisse Knack de volaille	 Gnocchetti sardi BIO locales sauce tomate provençale BIO	  Rôti de veau sauce basilic	 Poissonnette et ketchup
Pommes campagnardes et ketchup	 Gnocchetti sardi BIO locales sauce tomate provençale BIO	  Gratin de courgettes BIO locales	Petits pois au jus	Petits pois au jus
Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Cantal AOP  Comté AOP 	Yaourt vanille BIO	Beignet chocolat noisette	Flan pâtissier
Compote de pomme fraise Compote pomme abricot	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Beignet chocolat noisette	Flan pâtissier
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
Céréales et Lait demi-écrémé	Barre bretonne Lait et chocolat en poudre	Brioche tranchée (boulanger) et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits	Brioche pépites chocolat Lait	Baguette et confiture de fruits rouges Fromage frais nature et sucre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette miel et beurre Jus de pomme	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Mini roulé chocolat Jus multifruits Banane RUP 	Gaufre fantaisie Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisin



Production locale

Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



HVE Haute Valeur Environnementale



Région Ultra périphérique

lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
 Sauté de bœuf sauce rougail (tomates, ail, oignon, herbes de Provence, curcuma, jus de citron)	 Colin pané et citron	 Velouté de potiron	LE JOUR DU  Betteraves mimosa BIO	 Carottes râpées BIO locales assaisonnées HALLOWEEN  Pâte au saumon  Mimolette  Crème chocolat aux doigts de vampire (cigarette russe)
		 Rôti de dinde au jus	Pizza au fromage	
Gnocchis	Riz BIO créole Carottes BIO braisées	 Haricots verts Pommes de terre rondes ail et persil	Salade verte BIO	
Saint Nectaire AOP  Bleu d'auvergne AOP 	Yaourt brassé aromatisé banane BIO local 	Edam Saint Paulin	Eclair au chocolat	
Compote pomme fraise Compote pomme banane	Tarte pomme normande	Fruit de saison Fruit de saison		
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
Céréales coco pop's Lait demi-écrémé	Baguette viennoise et pâte à tartiner Jus d'orange	Marbré chocolat Lait et chocolat poudre	Croissant (boulangier) Jus de pomme	Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Fromage fondu Président Fruit de saison	Pain de campagne tranché et beurre Jus d'ananas Compote pomme fraise	Sablés de Retz Yaourt aromatisé Fruit de saison	Petit pain au lait et confiture fraise Jus multifruits Fruit de saison



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	mercredi 4 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
LE JOUR DU   Curry de pois chiche et Riz BIO (oignon, ail, tomates, paprika, cumin, curry, jus de citron)	 Pavé de merlu sauce ratatouille (légumes ratatouille, laurier, thym, basilic, oignon, ail, sauce tomate, crème)  Poêlée de légumes colorée (courgettes, duo de carottes, tomates, pommes de terre, ail, ciboulette)	Crêpe au fromage  Sauté de dinde sauce Franchard  Mélange d'automne (butternut, potiron, panais)	Steak haché et ketchup (mis burger de bœuf sans sauce) Frites Fromage blanc Compote de pomme et brisure d'oréo	Merguez douce Semoule Légumes couscous Brie Tomme blanche Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
Saint Nectaire Fourme d'Ambert AOC 	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Coulommiers Carré de l'est		
Compote pomme fraise Compote pomme abricot	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat		
		PETIT DEJEUNER		
		Barre marbré Jus de pomme		
		GOUTER		
		Pain de mie et confiture fruits rouges Yaourt nature et sucre Fruit de saison BIO		



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Région Ultra périphérique



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



HVE Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

lundi 09 novembre	mardi 10 novembre	mercredi 11 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
 Sauté de poulet sauce curry	LE JOUR DU  Pizza fromage		 Potage de légumes BIO (carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre)	Carottes râpées Salade coleslaw
	 Gâteau d'œufs sauce provençale		 Cubes de colin pané et citron	  Gnocchetti BIO locales carbonara (porc) Gnocchetti BIO locales carbonara (sans porc)
Purée de brocolis	Haricots verts Riz créole		Printanière de légumes (Petits pois, carottes, navets, pommes de terre)	
 Tomme IGP des Pyrénées Emmental	Tarte pomme normande fraîche		 Yaourt brassé aromatisé framboise BIO local	Gélifié chocolat Gélifié vanille
Compote de pomme ananas Compote de pomme banane et cigarette russe				
		PETIT DEJEUNER		
		GOUTER		



Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef



Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine
 Française



Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Région Ultra périphérique



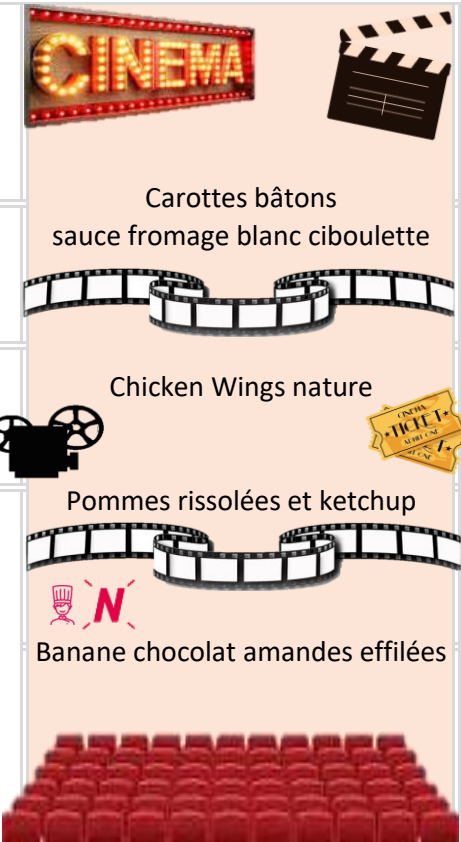
Nouvelles recettes
 Appellation d'origine
 contrôlée
 HVE Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

 Lasagnes au saumon Et salade de mâche	LE JOUR DU  Potage de courgettes BIO	 Taboulé BIO		Boulettes de veau aux olives
	 Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, raz el hanout, muscade, ciboulette, crème)	Cheeseburger MAISON		Petits pois au jus
	Petit moulé ail et fines herbes Petit moulé nature	Pommes smile et ketchup mayo		Tomme blanche Camembert
Fruit de saison Fruit de saison	 Saint Nectaire AOC  Cantal AOC	Beignet framboise	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	
		PETIT DEJEUNER		
		Pain au chocolat boulangerie Jus d'orange		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit de saison		



Production locale



Produits BIO

Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Région Ultra périphérique



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

HVE Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
 Pavé de merlu sauce Aneth	 Quiche butternut fromage	 Bouillons aux vermicelles  Sauté de bœuf sauce pain d'épices	Nuggets de poulet et dosette de ketchup	 Filet de lieu noir et citron
Polenta crémeuse à la carotte	Salade verte BIO	Purée de carotte et patate douce	Mélange de légumes et haricots plats	Légumes aïoli (carottes, choux-fleurs, haricots verts et pommes de terre)
Mimolette Croûte noire	 Pont l'évêque AOP 80%  Munster AOC 20%	Paris Brest	 Yaourt nature BIO local et sucre	Fromage fondu Président Fraidou
Crêpes moelleuse sucrée	Liégeois chocolat 50% Liégeois vanille 50%		Fruit de saison Fruit de saison	Gaufre et coulis de chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Brioche tranché (boulangier) et confiture d'abricot Lait demi écrémé Jus multivitamines		
		GOUTER		
		Gaufre chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison BIO		