

# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 28 - Centre aérés du lundi 7 au vendredi 11 juillet 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Concombre à la grecque	Taboulé	Salade d'haricots verts bio	Melon	Salade de tomate	
1 10	1 2 3	10		10	
Lasagne bolognaise	Filet de poulet a la crème	Poisson pané	Cordon bleu de dinde	Poisson du marché	
1 2 3	1 2	1 2 3	1 2 3	4	
	Petits pois, carottes	Pomme noisette	Gnocchis	macaroni	
1	1 2		1 2 3	1 2	
yaourt	Fromage	Fromage blanc	Yaourt bio	fromage	
1	1	1	1	1	
Fruit de saison	Glace	Abricot	Flan maison	Crème dessert	
	1 2 3 11		1 2 3	1 2 3	

Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

Produit issus de fournisseurs locaux et bio – Viande origine FRANCE

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne - Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 29 - Centres aérés - du lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade de riz	Salade Fraîcheur	Carottes râpées	Tarte aux légumes	Salade de courgettes et féta	
1 10	1 3 10	10	1 2 3 8	1 10	
Poulet rôti	Rôti de porc	Sauté de dinde	Poisson pané	Couscous végétarien	
1 2	1 2	1 2	1 3 3 4	1 2 3 8	
Courgette sautée	Bâtonnet de polenta	Carottes et pomme vapeur	Epinards béchamel		
1 3	1 2 3	1	1 2		
Fromage	Yaourt aux fruits	Gouda	Petit suisse bio	Fromage bio	
1	1	1	1	1	
Prune	Compote	Abricot	Gâteau chocolat	Pastèque	
			1 2 3 4		

- Liste allergène
- Lait 1
- Gluten 2
- Œufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

Produit issus de fournisseurs locaux et bio – Viande origine FRANCE  
 Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011  
 Menus validés par notre diététicienne - Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB  
 Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 30 - Centres aérés - du lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Meat	Betterave en salade	Salade estivale	Salade de riz	Salade coleslaw	Melon
Gluten	10	1 3 10	1 2 3 10	8 10	
Eggs	Saucisse de volaille	Pâtes bolognaise	quenelle	Poisson meunière	Lasagnes de légumes
Fish					
Crustaceans					
Mollusks	1 2	1 2	1 2	1 2 3 4	1 2 3 8
Soya	Blé aux légumes		Poêlée de légumes	Courgettes au thym	
Celery	1 2		1 2 3	1	
Almonds	Fromage frais	Tomme noire	Yaourt bio	Fromage blanc BIO	Emmental BIO
Mustard	1	1	1	1	1
Fruit	compote	Fruit BIO	Cocktail de fruits de îles	pâtisserie	Fruits de saison
Sesame				1 2 3	

Produit issus de fournisseurs locaux et bio – Viande origine FRANCE

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011

Menus validés par notre diététicienne - Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB

Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE



# Menu

Manger bien,  
Manger équilibré

## SEMAINE 31 - Centres aérés - du lundi 28 au vendredi 1er Août 2025

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er
Salade de tomates et mozzarella	Salade verte	Salade de petit pois	Macédoine	Salade de betterave	
1 10	10	10	1 3 10	10	
Filet de poisson aux herbes	Pâtes à la tomate haricot rouge	chipolata	Rôti de dinde	Filet de colin au citron	
1 2 3 4	1 2 3 8	1 2 3	1 2	1 2 3 4	
Haricots verts		Pomme sautée	Carottes braisées	Riz	
1			1 2 3	1	
Petit suisse	Bûche du Pilat	Yaourt sucrée	Camembert BIO	Fromage blanc BIO	
1	1	1	1	1	
Fruits de saison	Compote BIO	Nectarine BIO	Abricot	pâtisserie	
				1 2 3	

- Liste allergène
- Lait 1
- Gluten 2
- Œufs 3
- Poisson 4
- Crustacés 5
- Mollusques 6
- Soja 7
- Céleri 8
- Arachides 9
- Moutarde 10
- Fruit coque 11
- Sésame 12
- Lupin 13
- Sulfites 14

Produit issus de fournisseurs locaux et bio – Viande origine FRANCE  
 Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011  
 Menus validés par notre diététicienne - Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB  
 Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE

