

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 32 - Centres aérés - du lundi 4 Aout au vendredi 8 Août 2025

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

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'origine
France

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Tarte au fromage	Salade de maïs	Salade coleslaw	Melon	Salade de concombre
1 2 3	1 8 10	8 10		10
Filet de dinde	Cordon bleu	Lasagnes de légumes	Nugget de poulet	Poisson meunière
1 2	1 2	1 2 3 8	1 2 3	1 2 3 4
Courgettes au thym	Purée de pomme de terre	100% VÉGÉTARIEN	Poêlée de légumes	Pâtes
1	1		1 8	1 2 3
Yaourt sucré	Emmental	Camembert	Petit suisse	fromage
1	1	1	1	1
Mousse au chocolat	Prunes	Abricot	Pêche	Flan vanille
1 2 3				1 2 3

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 33 - Centres aérés - du lundi 11 au vendredi 15 août 2025

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Radis au beurre	Terrine de légumes mayonnaise	Jambon blanc	Pastèque	
1	1 2 3 8			
Rôti de porc	Penne a la tomate haricots rouge	Steak haché	Quenelle nature	férié
1 2	1 2 3	1 2	1 2 3	
Carottes au jus		Pommes campagnardes	Petits pois	
1 2		1 2 3	1 2	
yaourt	fromage	Fromage blanc	emmental	
1	1	1	1	
Entremet vanille	Fruit	Salade de fruits	Raisin	
1 2 3				

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'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



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

Menu

SEMAINE 34 - Centres aérés - du lundi 18 au vendredi 22 août 2025

Manger bien,
Manger équilibré

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
	Macédoine	Carottes râpées	Salade fraîcheur	Pizza fromage	Tomate en salade
	3 10	10	8 10	1 2 3	10
	Poulet rôtie	Boules de bœuf haché	chipolatas	Riz ratatouille	Quenelle de brochet
	1 2	1 2	2	1 8	1 2 3 4
	Bouquet de légumes	Haricots verts	Pommes noisette		Courgette sautée
	1 2	1 2	1 2		1
	Yaourt aux fruits	fromage	Tomme blanche	Yaourt nature	Edam
	1	1	1	1	1
	Fruit	gâteaux	Fruits au sirop	Compote de fruits	Gâteau de semoule
		1 2 3 9			1 2 3

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'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



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

Menu

Manger bien,
Manger équilibré

SEMAINE 35 - Centres aérés - du lundi 25 au vendredi 29 août 2025

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Crêpe au fromage	Melon	Salade de betteraves	Salade de blé	Salade verte
1 2 3		10	1 2 3 10	10
Rôti de dinde	Steak haché	Cordon bleu	Boule d agneaux	Brandade de morue aux herbes
1 2 4	1 2	1 2 3	1 2 3	1 2 3 4
Épinards en béchamel	Pommes sautées	Haricots verts	Petits pois, carottes	
1 2 3	1	1		
Yaourt aux fruits	Tomme de montagne	brie	Yaourt vanille	kiri
1	1	1	1	1
fruits	Compote de pêche	Cocktail de fruits	Fruit	Raisins

Produits issus de
fournisseurs
locaux et bio

Viande d'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



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