



Menus Accueil de Loisirs Août 2026



	Semaine 32	Semaine 33	Semaine 34	Semaine 35
	03-août	10-août	17-août	24-août
LUNDI	<u>Repas Créole</u> Rougail Riz créole Camembert BIO (7) Ananas	Couscous de poulet BIO et merguez Légumes et semoule (1) Tomme grise (7) Pêche	Radis beurre (7) Saucisse aux herbes BIO Ratatouille Fromage blanc 'La laiterie de Flavie' (7) Biscuit (1-3-7)	Salade gourmande Gésiers, lardons, croûtons, tomate, pdt (1-10) Brie BIO (7) Compote de pommes BIO
	GOUTER: Fruit - biscuit (1-3-7)	GOUTER: Fruit - biscuit (1-3-7)	GOUTER: Fruit - biscuit (1-3-7)	GOUTER: Fruit - biscuit (1-3-7)
	04-août	11-août	18-août	25-août
MARDI	Salade Marco polo (1-2-4-10) Boulette de bœuf BIO (1) Petit pois carotte Yaourt aux fruits exotiques (7) 'La laiterie de Flavie'	Piémontaise (3-10) Grafin de courgettes (7) BIO au chorizo Yaourt vanille 'La laiterie de Flavie' (7)	Melon Jambalaya de poulet BIO Tomme blanche (7) Compote de fraise	Carottes râpées BIO (10) Porc mariné à la plancha Pomme de terre grenaille et haricot vert Yaourt citron 'La laiterie de Flavie' (7)
	GOUTER: Pain (1) - confiture	GOUTER: Pain (1) - bâton de chocolat	GOUTER: Pain (1) - confiture	GOUTER: Pain (1) - bâton chocolat
	05-août	12-août	19-août	26-août
MERCREDI	<u>Sans viande et sans poisson</u> Salade hollandaise (1-3-7-10) (salade, oeuf, crouton, dés de fromage) Gnocchi (1) Sauce tomate et basilic Crème dessert chocolat 'Ferme de la Futaie' (7) BIO	Rillettes de maquereau (4-7) Poisson frais (4-7) Brocolis Brie BIO (7) Abricot	Taboulé (1-10) Poisson frais (4-7) Tian de légumes du soleil BIO Bûche laitière (7) Pêche	<u>Sans viande et sans poisson</u> Concombre à la vinaigrette (10) Pizza aux fromages (1-7) Crème dessert caramel 'Ferme de la Futaie' (7) BIO
	GOUTER: Lait (7) - cake (1-3-7)	GOUTER: Croissant (1-3-7)	GOUTER: Torsade au chocolat (1-3-6-7)	GOUTER: Beignet (1-3-6-7-8)
	06-août	13-août	20-août	27-août
JEUDI	Nems de légumes (1-9) Emincé de poulet mariné à la basquaise Haricot vert BIO Saint Nectaire AOP (7) Fraise chantilly (7)	<u>Sans viande et sans poisson</u> Tomate mozzarella (7-10) Tortilla (3-7) pomme de terre et fromage Compote de poires BIO	Hamburger (1-7-11) Frites Sundae fraise (7-8)	Saucisson à l'ail (3-7) Filet de poisson meunière (1-4-7) aux légumes d'été BIO Pont l'êvêque (7) Raisin
	GOUTER: Pain au chocolat (1-3-6-7)	GOUTER: Lait (7) - brioche (1-3-7)	GOUTER: Jus de fruit - pain au lait (1-3-7)	GOUTER: Lait (7) - brioche (1-3)
	07-août	14-août	21-août	28-août
VENDREDI	Carottes râpées BIO (10) Moules à la crème (7-14) Frites Compote de pommes	<u>Repas Indien</u> Concombre à la crème (7-10) Poulet mariné à l'indienne (10) Riz madras Crème dessert vanille 'Ferme de la Futaie' (7) BIO	<u>Sans viande et sans poisson</u> Cubes de betterave (10) BIO Coquillettes 'Grain d'épi' (1) Dés de carotte et boursin (7) Carpaccio ananas	Pâtes au thon et maïs (1-4-10) Grillade de poulet à la provençale Haricot vert BIO Cousteron (7) Abricot
	GOUTER: Pain (1) - pâte à tartiner (7-8)	GOUTER: Pain (1) - fromage (7)	GOUTER: Pain (1) - pâte à tartiner (7-8)	GOUTER: Pain (1) - fromage (7)
				31-août
Toutes nos viandes sont d'origine Française cependant selon les approvisionnements, elles peuvent être d'origine UE. Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques. Sous réserve des approvisionnements				<u>Pique nique</u> Melon Sandwich complet au fromage (1-7-10) Chips Compote
				GOUTER: Viennoiserie (1-3-6-7)

