



# Menus du 6 au 10 juillet

## Accueil de loisirs sans hébergement

**Lundi**  
6 juillet

Melon



Filet mignon aux épices

Tomates provençales

Cantal



Gaufre

**Mardi**  
7 juillet

Radis

Brandade de poisson

Salade de Batavia

Petit suisse

Pêche confiture

**Mercredi**  
8 juillet

Œufs Mimosa

Lapin à la moutarde



Carottes sautées



Mimolette



Fraise

**Jeudi**  
9 juillet

Repas  
végétarien

Salade de haricots verts



Œufs pochés à la tomate

Pommes Dauphines

Brie



Prune

**Vendredi**  
10 juillet

Repas  
caribéen

Acras de morue

Colombo de porc



Riz Créole



Yaourt à boire

Glace coco

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 **EGALIM :**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine  
protégée



Haute Valeur  
Environnementale

**Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale**



# Menus du 13 au 17 juillet

## Accueil de loisirs sans hébergement

**Lundi**  
**13 juillet**

Betterave en salade 

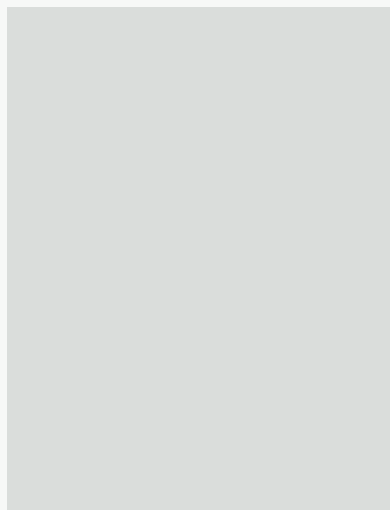
Tajine de poulet

Légumes confits

P'tit Louis

Pêche

**Mardi**  
**14 juillet**



**Mercredi**  
**15 juillet**

Concombre Bulgare 

Hachi Parmentier

Salade de Batavia

Fromage blanc 

Ananas

**Jeudi**  
**16 juillet**

Repas  
végétarien

Melon 

Chili de légumes

Riz 

Camembert

Tiramisu

**Vendredi**  
**17 juillet**

Coupe du  
Monde

Pop Corn

Pizza royale

Chips / Salade

Vache qui rit

Pom'Potes

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement



**EGALIM :**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine  
protégée



Haute Valeur  
Environnementale

**Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale**



# Menus du 20 au 24 juillet

## Accueil de loisirs sans hébergement

**Lundi**  
**20 juillet**

Repas  
végétarien

Salade de brocolis



Spaghetti façon Bolognaise



Buche de chèvre

Acalpulco

**Mardi**  
**21 juillet**

Pastèque



Fish and chips

Frites

Saint-Nectaire



Beignet

**Mercredi**  
**22 juillet**

Taboulé Oriental



Oxoa de veau

Piperade

Comté



Nectarine

**Jeudi**  
**23 juillet**

Salade Périgourdine

Poulet Tex-Mex



Pommes Grenaille

Petit suisse

Poire au chocolat

**Vendredi**  
**24 juillet**

Repas  
mexicain

Pastèque



Fajitas volaille

Kiri

Torta de Cielo

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement



**EGALIM :**

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine  
protégée



Haute Valeur  
Environnementale

**Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale**



# Menus du 27 au 31 juillet

## Accueil de loisirs sans hébergement

**Lundi**  
**27 juillet**

Melon 

Rôti de bœuf 

Courgettes sautées 

Tome de Montagne

Flan coco

**Mardi**  
**28 juillet**

Macédoine

Aileron de dinde grillé

Pommes rissolées

Yaourt 

Prune

**Mercredi**  
**29 juillet**

Repas  
végétarien

Salade de maïs

Lasagne aux fromages 

Etorki 

Litchis

**Jeudi**  
**30 juillet**

Rillettes de sardine

Blanquette de veau 

Blé aux champignons

Edam 

Pêche

**Vendredi**  
**31 juillet**

Repas  
américain

Coleslaw 

Burger

Frites

Babybel

Glace

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

### EGALIM :

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine  
protégée



Haute Valeur  
Environnementale

Tous les repas sont  
préparés sur place  
par l'équipe de  
la cuisine centrale