



# MENUS DU 28 JUILLET AU 22 AOÛT 2025



	SEMAINE 31 DU 28 JUILLET AU 1 <sup>ER</sup> AOÛT	SEMAINE 32 DU 4 AU 8 AOÛT	SEMAINE 33 DU 11 AU 14 AOÛT	SEMAINE 34 DU 18 AU 22 AOÛT
LUNDI	Salade de Riz à la Niçoise Sauté de Bœuf <b>VB</b> <b>LR</b> aux Poivrons Gratin de Choux Fleurs Emmental <b>BIO</b> Fruit de saison	Taboulé aux Agrumes Nuggets de Poulet <b>VF</b> maison & Ketchup maison Haricots Beurre Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	 <p><b>FERMETURE ESTIVALE DE L'ACCUEIL DE LOISIRS</b></p>	Concombre vinaigrette Sauté de Bœuf <b>VB</b> <b>LR</b> aux Olives Pâte <b>BIO</b> Pont-l'Évêque AOP Fruit de saison
MARDI	Betterave <b>BIO</b> vinaigrette Tomates farcies Riz pilaf Entremet au lait <b>BIO</b>	Œuf Mayonnaise Poisson du Jour*Meunière & Citron Mousseline de Poireau St Paulin Fruit de saison		Melon Poisson du Jour*Beurre Blanc Courgette sautée Tomme Blanche Beignet au Chocolat
MERCREDI	Rillettes de porc <b>VPF</b> Poisson du Jour* Beurre Rouge Épinards à la crème Saint Nectaire AOP Compote de Pommes	Melon Tajine de Veau <b>VVF</b> Semoule Couscous <b>BIO</b> Fromage Blanc Nature <b>BIO</b>		Salade verte, Œuf dur & Emmental Chipolatas <b>VPF LR</b> Mogettes <b>BIO</b> Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>
JEUDI	Tomate <b>BIO</b> Mozzarella Pâte <b>BIO</b> sauce Bolognaise végétarienne Emmental râpé Fruit de saison	Salade de Pommes de Terre, Jambon & Tomate Brochettes de Dinde <b>VF</b> / Ratatouille Cantal AOP Fruit de saison		Salade de Coquillettes & Jambon Blanc Escalope <b>VF</b> Viennoise maison Ratatouille Gouda Fruit de saison
VENDREDI	Melon Kebab Frites Yaourt Nature sucré <b>BIO</b>	Avocat vinaigrette Croque végétarien Salade verte Gâteau de Savoie maison		Tomate & Fêta vinaigrette Tarte aux Légumes de saison Salade verte Entremet au lait <b>BIO</b>

MENUS DE L'ACCUEIL DE LOISIRS GÉRÉ PAR SOLIDAVIE / REPAS PRÉPARÉS PAR L'ÉQUIPE DE LA CUISINE MUNICIPALE

**VB** : Viande Bovine Française • **VPF** : Viande Porc Française • **BIO** : Issu de l'agriculture BIO local

**VVF** : Viande Veau Française **BIO Non local** : céréales, pâtes et certains fromages

**LR** : Label Rouge • **Volaille VF** certifiée BBC / \* Poisson Frais Côte Atlantique selon la Créée.

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnements.

