

# Menus des vacances d'ÉTÉ 2026

## du 6 au 31 juillet et du 24 au 28 août

|                  | Lundi 6 juillet   | Mardi 7 juillet   | Mercredi 8 juillet  | Jeudi 9 juillet   | Vendredi 10 juillet   |
|------------------|---|---|---|---|---|
| <b>SEMAINE 1</b> | Rougail de colin MSC<br><br><b>Semoule bio</b><br><br>Saint Nectaire AOP<br><br>Melon   | Salade de riz de Camargue<br>+ tomates<br><i>Vinaigrette basilic</i><br><br>Paupiette de veau FR<br><i>Sauce provençale</i><br><br><b>Haricots verts bio</b> à l'ail<br><br>Pêche | Carottes<br><i>Bâtonnets à croquer</i><br><br>Salade de <b>pâtes bio</b> au thon<br><br>Biscuit répétita local<br><br>Compote fraîche <b>pomme bio</b> -framboise | Pizza au fromage<br><br>Rôti de dinde FR<br><i>Mayonnaise</i><br><br>Salade de pdt, tomates, maïs - <i>vinaigrette</i><br><br>Yaourt nature sucré de Lozère                       | Burger poulet<br><i>Mayonnaise curry</i><br><br>Sandwich au fromage<br><br>Chips<br><br>Biscuit fourré chocolat<br><br>Nectarine                                  |
|                  | <b>GOÛTER</b><br><br>Gâteau Chef au spéculos<br><br>Suisse fruité<br><br>Jus de pomme local   | <b>GOÛTER</b><br><br>Beignet framboise<br><br>Prune<br><br>Jus d'orange   | <b>GOÛTER</b><br><br>Brioche<br><br>Nectarine jaune<br><br><b>Lait bio</b> + choco poudre<br>Jus multi-fruits   | <b>GOÛTER</b><br><br>Barre bretonne<br><br>Abricot<br><br>Jus d'ananas  | <b>GOÛTER</b><br><br><b>Banane bio</b><br><br>Yaourt aromatisé<br><br>Barre de céréales   |
|                  | Lundi 13 juillet  | Mardi 14 juillet  | Mercredi 15 juillet   | Jeudi 16 juillet  | Vendredi 17 juillet   |
| <b>SEMAINE 2</b> | Emincé de cuisse de poulet<br><i>Sauce au thym</i><br><br>Petits pois<br><br><b>Mimolette bio</b><br><br>Compote fraîche <b>pomme bio</b> | <b>FÉRIÉ</b>  | Taboulé Estival<br><b>Semoule bio</b><br><br>Beignet de calamar à la romaine - <i>citron</i><br><br>Courgettes persillées<br><br>Nectarine jaune                  | <b>Menu CANADA</b><br><br>Salade verte<br><i>Vinaigrette aux cranberries</i><br><br>Filet de colin SMC<br><i>Sauce poutine</i><br><br>Frites<br><br>Gâteau Chef au sirop d'érable | <b>Menu végétarien</b><br><br>Sandwich œuf tomate<br><i>mayonnaise</i><br><br>Chips<br><br>Sandwich au fromage<br><br>Galettes bretonnes<br><br><b>Banane bio</b> |
|                  | <b>GOÛTER</b><br><br>Gâteau au yaourt du chef<br><br><b>Orange bio</b><br><br>Jus de pomme  |   | <b>GOÛTER</b><br><br>Gaufre liégeoise<br><br>Compote pomme-banane<br><br>Jus multi-fruits   | <b>GOÛTER</b><br><br>Pain au lait-chocolat barre<br><br>Pomme du verger<br><br>Jus d'ananas   | <b>GOÛTER</b><br><br>Barre cake marbré<br><br>Pêche<br><br>Jus de raisin  |

|           | Lundi 20 juillet   | Mardi 21 juillet  | Mercredi 22 juillet   | Jeudi 23 juillet  | Vendredi 24 juillet   |
|-----------|--|---|---|---|---|
| SEMAINE 3 | <p>Melon jaune</p> <p>Sauté de dinde FR<br/><i>Sauce chorizo</i></p> <p>Blé pilaf</p> <p>Flan au chocolat</p>                                | <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Salade pdt-maïs<br/><i>Vinaigrette au ketchup</i></p> <p>Pain végétarien du Chef<br/>aux <b>lentilles corail bio</b></p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Abricot</p> | <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Boulettes végétariennes<br/><i>Sauce aux olives</i></p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p><b>Gouda bio</b></p> <p>Pêche</p> | <p>Salade de <b>coquillettes bio</b>,<br/>tomates et maïs<br/><i>Vinaigrette du Chef</i></p> <p>Cordon bleu de dinde FR</p> <p>Ratatouille</p> <p>Prune</p> | <p>Sandwich jambon blanc LR</p> <p>Sandwich fromage</p> <p>Chips</p> <p>Biscuit fourré chocolat</p> <p>Compote pomme-banane</p>   |
|           | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Gâteau Chef à la vanille</p> <p>Pomme du verger</p> <p>Jus de pomme local</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Pain au lait et miel</p> <p>Compote pomme-banane</p> <p>Jus multi-fruits</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Corn flakes</p> <p><b>Lait bio</b> + choco poudre</p> <p><b>Banane bio</b></p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Donuts</p> <p>Prune</p> <p>Jus de raisin</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Gâteau du Chef-fruits rouges</p> <p>Nectarine blanche</p> <p>Jus d'orange</p>   |
|           | Lundi 27 juillet   | Mardi 28 juillet  | Mercredi 29 juillet   | Jeudi 30 juillet  | Vendredi 31 juillet   |
| SEMAINE 4 | <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Gratin de gnocchis de pdt et<br/>duo de courgettes</p> <p>Fromage blanc nature<br/>+ sucre</p> <p>Melon</p> | <p>Salade de <b>coquillettes bio</b><br/>au thon<br/><i>Vinaigrette du Chef</i></p> <p>Chips</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Nectarine blanche</p>   | <p>Sandwich jambon de dinde</p> <p>Tomates cerise</p> <p>Biscuit sablé de Retz</p> <p>Compote pomme-fraise</p>  | <p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Lasagnes végétariennes</p> <p><b>Mimolette bio</b></p> <p><b>Compote fraîche<br/>pommes-banane bio</b></p>                 | <p><b>Menu HOT-DOG</b></p> <p>Pain hot-dog</p> <p>Saucisse végétale-goût<br/>merguez – ketchup</p> <p>Cheddar râpé</p> <p>Pdt cubes rissolées</p> <p>Brownies du Chef</p> |
|           | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Gâteau au miel du Chef</p> <p>Abricot</p> <p><b>Lait bio</b> + sirop grenadine</p> <p>Jus d'orange</p>               | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Brioche</p> <p>Prune</p> <p>Jus multi-fruits</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Cake marbré</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Jus de raisin</p>  | <p><b>GOÛTER</b></p> <p>Cake du Chef aux pêches</p> <p>Pomme du verger</p> <p>Jus d'ananas</p>  |

**Le centre de loisirs est fermé du 1<sup>er</sup> au 23 août.**

**Réouverture du 24 au 28 août...**

|                  | Lundi 24 août  | Mardi 25 août   | Mercredi 26 août   | Jeudi 27 août  | Vendredi 28 août   |
|------------------|--|---|--|--|--|
| <b>SEMAINE 5</b> | <b>Menu végétarien</b><br>Gratin de gnocchis de pdt et duo de courgettes<br><i>Emmental râpé</i><br>Fromage blanc des Alpes + sucre<br>Melon | Salade iceberg-croûtons<br><i>Vinaigrette du Chef</i><br>Filet de poisson pané MSC<br>Epinards à la Béchamel<br>Nectarine blanche | Sandwich œufs-tomates-mayonnaise<br>Sandwich au fromage<br>Tomates cerise<br>Biscuit sablé de Retz<br>Compote pomme-fraise | Sandwich kebab<br>Sandwich au fromage<br>Carottes en bâtonnets<br>Carré à la fraise<br><b>Banane bio</b> | Burger poulet mayo curry<br>Sandwich au fromage<br>Chips<br>Madelon aux pépites de chocolat<br>Abricot |
|                  | <b>GOÛTER</b><br>Gâteau du Chef au miel<br>Abricot<br><b>Lait bio</b> + sirop grenadine<br>Jus d'orange                                      | <b>GOÛTER</b><br>Gaufre liégeoise<br>Fromage blanc aux fruits<br>Jus de pomme   | <b>GOÛTER</b><br>Brioche<br>Prune<br>Jus multi-fruits  | <b>GOÛTER</b><br>Cake marbré<br>Compote de pommes<br>Jus de raisin                                       | <b>GOÛTER</b><br>Cake du Chef aux pêches<br>Pomme du verger<br>Jus d'ananas                            |



**Pas d'accueil le 31 août**

**Rentrée des classes pour tous  
le mardi 1<sup>er</sup> septembre 2026**

*Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements.  
Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.*

