



MENUS CENTRE DE LOISIRS



SEMAINE 35 - DU 24 AU 28 AOÛT 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Quiche*	Carottes râpées	Melon	Betteraves vinaigrette
Bœuf Bourguignon (PC)	Dés de colin aux céréales Ratatouille et pommes de terre	Cheeseburger Frites	Poulet rôti froid Taboulé	Omelette Gratin dauphinois
Yaourt aromatisé	Emmental		Mimolette	Kiri
Fruit de saison	Banane	Donuts	Compote de pommes vanille	Mousse à la framboise
S/V : Poisson en sauce	S/P et S/V : Tarte au fromage	S/V : Fish burger	S/V : Bouchées de sarrasin	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit	Compote de pommes	Jus multifruits	Fruit



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 04 SEPTEMBRE 2026

lundi 31 août 2026	mardi 1 septembre 2026	mercredi 2 septembre 2026	jeudi 3 septembre 2026	vendredi 4 septembre 2026
Salade verte vinaigrette Brandade de poisson (pc)   Coulommiers Fruit 	Melon  Viande pour bolognaise   Pâtes Chantaillou Pâtisserie S/V : Bolognaise au thon (PC)	Rillettes de thon Aiguillettes de poulet à la crème Haricots verts persillés Fromage blanc  Banane S/V : Poisson pané	Pastèque Rôti de dinde en sauce Semoule Yaourt à la vanille  Madeleine  S/V : Poisson en sauce	Concombre vinaigrette  Omelette Pommes vapeur Pont l'évêque  Fruit 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Fruit

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 37 - DU 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

lundi 7 septembre 2026	mardi 8 septembre 2026	mercredi 9 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026
Melon	Accras de poisson	Saucisson sec*	Tarte au fromage	Pastèque
Aiguillettes de ble au fromage	Boulettes de bœuf à la hongroise	Merguez grillées	Nuggets de poulet	Filet de hoki à l'oseille
Gratin dauphinois	Beignets de chou fleur	Ratatouille à la pomme de terre	Epinards à la crème	Tortis
Petits suisses aux fruits	Brie	Fromage blanc	Tomme blanche	Yaourt au sucre de canne
Palet breton	Fruit	Far breton aux poires "maison"	Crème chocolat	Fruit
	S/V : Bouchées de sarrasin	S/P : Sardine à l'huile	S/V : Nuggets de poisson	
S/V : sardine à l'huile / Omelette				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Sauce à l'Hongroise : Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, bouillon de bœuf

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 38 - DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
Melon jaune Oeufs durs Taboulé Yaourt sucré Gaufre	Salade verte aux croutons Emince de volaille façon kebab Boulghour à la tomate Tartare nature Fruit S/V : Bâtonnets mozzarella	Pâté en croûte * Boeuf façon moussaka (pc) Cheddar Quatre quarts aux pralines roses maison S/P : Pâté en croûte de volaille S/V : Céleri rémoulade / Poisson pané	Crêpe au fromage Pepites de colin aux 3 cereales Rosties aux légumes Petits suisses sucrés Mousse au citron	Salade Grecque Steak haché de bœuf et ketchup Coquillettes Emmental Compote pommes-fraises S/V : Falafels en sauce
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, oignons rouges, olives noires

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 39 - DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

lundi 21 septembre 2026	mardi 22 septembre 2026	mercredi 23 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026
Pommes de terre a la ciboulette Cordon bleu Gratin de blettes Carré de l'est Fruit S/V : Pané de blé tomate mozzarella	Potage Poisson pané sauce tartare Frites Petit moulé Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagnes à la provençale (pc) Cantal Tarte au flan chocolat	 Repas d'Automne	Melon vert Palette de porc à la diable * Pommes vapeur Buchette Fruit S/P : Rôti de dinde à la diable S/V : Omelette
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture	Barre de chocolat
Fruit	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 40 - DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

lundi 28 septembre 2026	mardi 29 septembre 2026	mercredi 30 septembre 2026	jeudi 1 octobre 2026	vendredi 2 octobre 2026
Oeuf dur mayonnaise à part	Tranche de surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromages	Salade laitue a la vinaigrette	Tomate vinaigrette
Sauté de poulet à la niçoise	Fricadelle de boeuf aux oignons	Croque monsieur *	Couscous & boulettes végétales (PC)	Filet de lieu sauce crevettes
Gratin d'épinards  	Beignets de chou fleur	Salade composée (garniture) 		Riz 
Yaourt aromatisé 	Chanteneige	Yaourt sucré	Gouda	Petits suisses 
Fruit	Compote pommes-fraises 	Marbré au chocolat maison 	Tarte aux fruits	Fruit 
S/V : Pané de blé fromage épinards	S/V : Poisson en sauce	S/P : Pizza au fromage		
S/V : Pizza au fromage				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Barre de céréales	Plumetis chocolat	Baguette	Briochette aux pépites de chocolat
Pâte à tartiner 	Lait nature	Petit suisse aux fruits	Barre de chocolat	Yaourt aromatisé
Jus de pommes	Fruit 	Compote de pommes	Jus multi fruits	Fruit 

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade composée : Salade verte, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 41 - DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
Potage	Oeuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail *	Salade piémontaise	Salade verte vinaigrette
Sauté de bœuf aux cornichons	Nuggets de fromage	Poulet rôti	Steak haché de cabillaud	Hachis parmentier "maison" (PC)
Penne	Lentilles vertes	Duo de courgettes	Gratin de salsifis	Mimolette
Pont l'évêque	Fruit	Rondelé nature	Yaourt à la vanille	Compote de pommes
Ananas au sirop		Gâteau fromage blanc fleur oranger maison	Banane	S/V : Parmentier de poisson (PC)
S/V : Bouchées de sarrasin		S/P : Roulade de volaille	S/V : Salade piémontaise sans viande	
S/V : Sardine à la tomate / Marmite de poisson				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Baguette	Moelleux	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Fromage à tartiner	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Fruit

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, oeuf dur

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU PONTCARRE



SEMAINE 42 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Baguette	Gaufre	Baguette	Barre de céréales	Pain au lait
Confiture	Lait au chocolat	Fromage	Yaourt à boire à la vanille	Barre de chocolat
Compote de pommes	Fruit	Jus multi fruits	Fruit	Jus de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 43 - DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
Salade verte vinaigrette Lasagnes végétariennes (pc) Cantadou Compote biscuitée 	Salade croquante  Boulettes de bœuf aux épices  Semoule  Petits suisses aux fruits Banane S/V : Bouchées végétales	Salade de pâtes  Cordon bleu Mijoté de légumes  Yaourt sucré Madeleine S/V : Pané fromager	Pizza Paupiette de veau au jus Courgettes et pommes de terre  Croc' lait Mousse au chocolat S/V : Poisson en sauce	Carottes râpées-vinaigrette agrumes  Poisson pané Gratin dauphinois  Coulommiers Fruit
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake fourré chocolat	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au chocolat
Yaourt à boire à l'abricot	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Pâte à tartiner 	Yaourt sucré
Fruit	Lait au chocolat 	Fruit	Compote de pommes	Pâte de fruits

 Plat Fait Maison

 Label Rouge

 Viande Bovine Française

 Produits Locaux

 Plat Végétarien

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 MSC Pêche Durable

 Haute Valeur Environnementale

 Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade croquante : Radis, carottes, céleri

Salade de pâtes : Pâtes, tomates, maïs

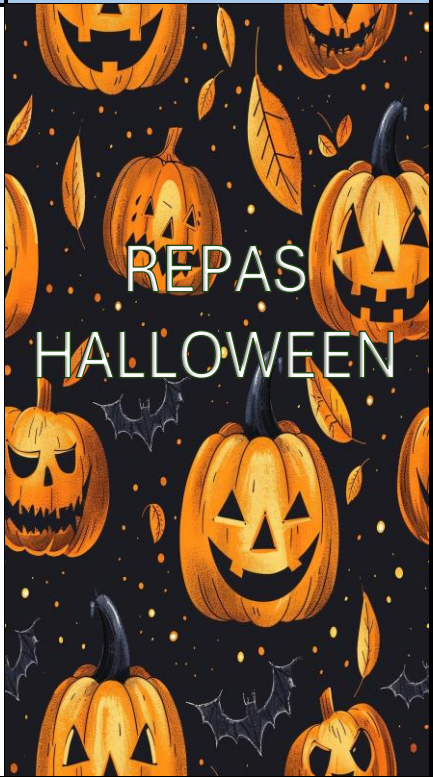
S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 44- DU 26 AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
Feuilleté aux fromages Sauté de boeuf aux carottes (pc)  Tomme blanche Fruit  S/V : Poisson pané et carottes au beurre	Taboulé  Nuggets de poisson  Petits pois  Camembert Crème vanille	Chou rouge aux pommes  Rôti de dinde à l'estragon Riz Chanteneige Clafoutis poires amandes maison  S/V : Marmite de poisson	Concombre à la crème  Omelette Purée  Fromage frais aromatisé Banane 	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit beurre	Baguette	Biscuit	Baguette	Pain au lait
Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt à boire à la fraise	Confiture 	Barre de chocolat 
Fruit 	Jus d'orange	Fruit	Lait au chocolat	Compote de pommes



INFORMATIONS:

Taboulé : Semoule, tomates, concombres, raisins secs, poivrons, huile d'olive

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande PC : Plat Complet

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc