

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 6 au 10 Juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade grecque nature (fête AOP) 🏆	Salade de pomme de terre façon piémontaise	Saucisson à l'ail* 🇫🇷	Salade verte	Melon
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet rôti 🇫🇷	Pizza bio 🌿	Poisson meunière 🇫🇷	Saucisse* 🇫🇷	Surimi 🇫🇷
Accompagnement	Riz bio pilaf 🌿	Haricots verts persillés 🏆	Ratatouille	Purée	Salade de pâtes 🏆
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse nature	Edam	Laitage	Yaourt nature
Dessert	Compote bio 🌿 🍷	Nectarine	Moelleux chocolat	Banane	Spéculos
Sans viande	Escalope panée végétale	***	Œuf dur mayonnaise	Galette végétarienne	***
Goûters	Pêche Pain d'épices	Madeleine Compote	Fromage blanc sucré Plumetis vanille	Moelleux fourré fraise Compote	Brownie chocolat Abricot

- 🇪🇺 Aide UE à destination des écoles
- 🇫🇷 Origine France
- 🏆 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍷 Fruits et Légumes de saison
- 🏆 Haute valeur environnementale
- 🇫🇷 Filière marine engagée
- 🌿 Agriculture biologique

- 🍰 Dessert maison
- 🐷 Présence de porc *
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🇫🇷 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

Salade grecque : concombre, tomate, olive noire, fête, sauce salade
Salade façon piémontaise: pomme de terre; tomate, cornichons, maïs, sauce salade, mayonnaise
Salade de pâtes : torsades, tomate, maïs, sauce salade

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026

GRILLADE
D'OCCITANIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel 		Salade brésilienne vinaigrette	Céleri rémoulade	Mortadelle*
Plat Principal	 Pilon de poulet/ chipolata* 		Tortellinis bio  ricotta épinards sauce crème	Sauté de poulet sauce espagnole	Nuggets de poisson 
Accompagnement	Persillade de pomme de terre 		***	Blé	Carottes persillées
Produit laitier	Petit louis		Laitage	Crème dessert vanille bio 	Carré président
Dessert	Gâteau basque		Pêche	Madeleine bio 	Pastèque
Sans viande	Œufs durs		***	Poisson sauce espagnole	Surimi
Goûters	Petit beurre Banane		Gaufrette chocolat Compote	Pain d'épices Fromage blanc sucré	Galette bretonne Compote



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière marine engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Salade brésilienne : ananas, tomate, cœur de palmier, maïs, sauce salade
Sauce crème : crème, oignon, lait, ail, roux, oignon
Sauce blanquette : persil, mélange espagnole, oignon, tomate concentrée, roux,

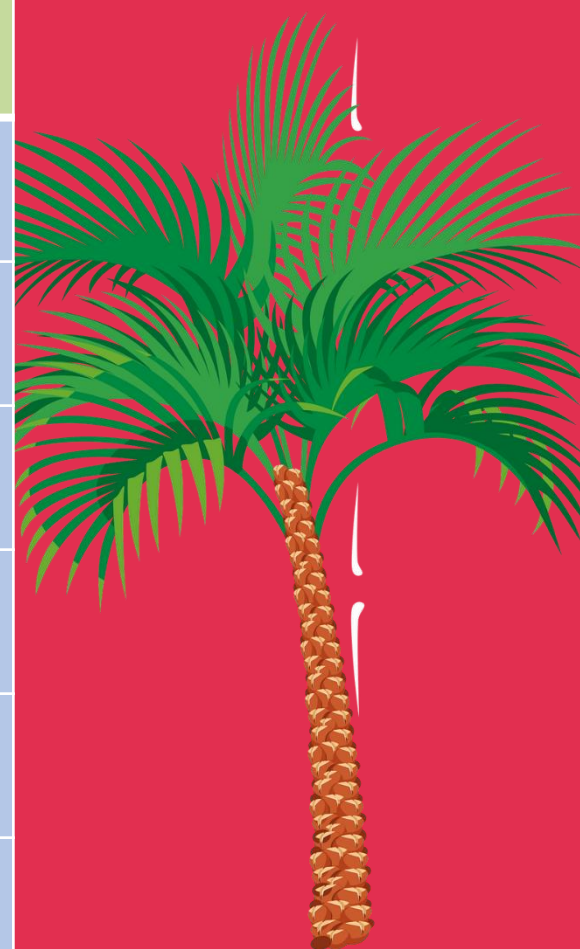


MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 Juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé	Salade tomate mozzarella nature	Samoussa légumes au curry	Melon	Radis croque sel
Plat Principal	Cordon bleu	Paella au poulet	Gratin de pâtes provençale	Roti de porc* froid	Surimi
Accompagnement	Julienne de légumes bio	***	***	Salade de lentilles	Salade de riz
Produit laitier	Laitage	Yaourt nature bio	Cantal AOP	Petit suisse nature bio	Livarot AOP à la coupe
Dessert	Banane	Compote bio	Gaufre liégeoise	Biscuit roulé fraise	Abricot
Sans viande	Omelette	Paëlla au poisson	***	Œufs durs	***
Goûters	Pain Fromage	Madeleine Pêche	Yaourt à boire Pomme	Brownie Banane	Pain + chocolat bâton Yaourt à boire



  Aide UE à destination des écoles

 RUP

 Origine France

 Appellation d'origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Filière marine engagée

 Agriculture biologique

 Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Sauce thym citron : Thym / Oignon / Jus de veau / Crème légère / Jus de citron / Bouillon / Roux / Vin blanc

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 27 au 31 Juillet 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	 Betterave vinaigrette	Salade de pâtes grecque	Salade haricot vert,  tomate, cœur de palmier	Carottes râpées natures
Plat Principal	Aiguillette de poulet printanière	Salade de pomme de terre  au surimi  mayonnaise	Poisson pané 	Jambon blanc *	Tortilla
Accompagnement	Haricots beurres persillés 	***	Epinard à la crème	Salade de riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Saint Nectaire AOP  	Babybel bio  	Pont l'évêque AOP  à la coupe 	Laitage	Fromage blanc nature bio  
Dessert	Pêche	Compote bio  	Maestro chocolat	Madeleine bio 	Muffin vanille pépites choco
Sans viande	Colin printanière	***	***	Surimi	***
Goûters	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain + chocolat Abricot	Grande galette bretonne Yaourt à boire	Pain Fromage	Biscuit fourré chocolat Banane



Aide UE à destination des écoles



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière marine engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce printanière : Carottes / Navet / Oignon / Ciboulette / Jus / Crème légère / Roux
Salade de riz : maïs, olive, poivron, sauce salade

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.