



Au menu,

CENTRES AÉRÉS

AOÛT 2026



LUNDI 03 AOÛT	MARDI 04 AOÛT	MERCREDI 05 AOÛT	JEUDI 06 AOÛT	VENDREDI 07 AOÛT
CÉLERI VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BŒUF À LA TOMATE (VIANDE TERRITOIRE LORRAIN) ou RISOTTO AU THON RIZ CRÉOLE LEERDAMMER FRUIT DE SAISON	SALADE AMÉRICAINE SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA ou GALETTE DE BLÉ, POIS ET TOMATE PÂTES COMTÉ À LA COUPE AOP YAOURT NATURE DE LA FERME	CAROTTES CITRONNÉES BIO FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE BLÉ CANTAFRAIS FRUIT DE SAISON	SALADE TOMATES BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON ou STICKS DE MOZZARELLA POMMES DE TERRE SAUTÉES ST MORET COMPOTE BIO	TABOULÉ OMELETTE TORTILLAS PETITS POIS CAROTTES PIQ ET CROQ YAOURT ARÔME
LUNDI 10 AOÛT	MARDI 11 AOÛT	MERCREDI 12 AOÛT	JEUDI 13 AOÛT	VENDREDI 14 AOÛT
MELON CROUSTI FROMAGE PURÉE DUBARRY CHAVROUX ÎLE FLOTTANTE	COURGETTES RÂPÉES AU BASILIC SAUTÉ DE VEAU AU JUS ou BOULETTES FAÇON THAI GRATIN DAUPHINOIS CANTAL À LA COUPE PÂTÈQUE	SALADE DE TOMATES POISSON À LA PROVENÇALE COURGETTES / BLÉ VACHE QUI RIT GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	SALADE CARNAVAL FILET DE POULET CHASSEUR ou NUGGETS DE BLÉ BOULGOUR LANGUES DE CHAT COMPOTE POMME BANANE	CAROTTES CITRONNÉES JAMBON ou THON MAYONNAISE SALADE DE PÂTES GOUDA À LA COUPE FRUIT DE SAISON
LUNDI 17 AOÛT	MARDI 18 AOÛT	MERCREDI 19 AOÛT	JEUDI 20 AOÛT	VENDREDI 21 AOÛT
MACÉDOINE DE LÉGUMES TOMATE FARCIE ou TOMATE FARCIE VÉGÉTALE RIZ EMMENTAL CRÈME AU CHOCOLAT	SALADE VERTE GNOCCHIS À LA NAPOLITAINE SANS VIANDE BRIE À LA COUPE FRUIT DE SAISON PAIN COMPLET	CONCOMBRES VINAIGRETTE BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES ou STICKS DE MILLET ET BOULGOUR À L'ORIENTAL PURÉE TROIS LÉGUMES CANTAFRAIS YAOURT AROMATISÉ FERMIER	SALADE DE TOMATES BASILIC ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME ou STICKS DE MOZZARELLA PÂTES ST MORET PÂTÈQUE	MELON PANÉ DE POISSON SAUCE TARTARE GRATIN DE CHOU-FLEUR CANTAL À LA COUPE BÂTONNET OASIS
LUNDI 24 AOÛT	MARDI 25 AOÛT	MERCREDI 26 AOÛT	JEUDI 27 AOÛT	VENDREDI 28 AOÛT
SALADE CHINOISE SAUTÉ DE DINDE ou POISSON À LA TOMATE RIZ CRÉOLE BIO SAINT MORET LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	REPAS LIBANAIS SALADE LIBANAISE (tomate, poivrons, concombre, épices) FALAFELS BOULGOUR CANTAL À LA COUPE PURÉE DE PÊCHE	TOMATES BASILIC SAUTÉ DE BŒUF CATALAN ou STICKS MOZZARELLA SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES LEERDAMER FRUIT DE SAISON	BETTERAVES EN SALADE RAVIOLIS GRATINÉES AU BŒUF ou RAVIOLIS AUX FROMAGES BRIE À LA COUPE POT DE GLACE BAGUETTE SEIGLE	SALADE DE POMMES DE TERRE POISSON PANÉ SAUCE RÉMOULADE PETITS POIS MIMOLETTE À LA COUPE FRUIT DE SAISON
LUNDI 31 AOÛT	Nos recettes sont élaborées avec soin Des produits frais et de saison Des menus équilibrés pour bien grandir Des produits bio régulièrement proposés			
SALADE AMÉRICAINE VIENNOISE ou OMELETTE AU FROMAGE PURÉE CRÉCY CAMEMBERT BIO COMPOTE BIO	= Produit issu de l'agriculture biologique = Poisson issu de la pêche durable			