



# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 28	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.	12-juil.
Menus du 8 au 12 juillet 2024	Tomates au basilic*	Salade de blé aux dés de jambon*	Betteraves Bio vinaigrette*	Oeuf mayonnaise*	Melon
	Chipolatas VPF au jus	Filet de hoki pané MSC sauce tartare*	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio*	Pilons de poulet VF tex mex froids*	Crumble légumes du sud, au parmesan et
	Semoule Bio*	Gratin de chou-fleur Bio*	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio*
	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré Bio	Emmental Bio râpé	Fromage frais ail et fines herbes	Brie
	Compote de fruits	Fraises au sucre	Pot de glace vanille-fraise	Abricots	Gâteau au yaourt du chef*
	Lundi	Mardi	Mercredi - journée du smiley	Jeudi	Vendredi
Semaine 29	15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.	19-juil.
Menus du 15 au 19 juillet 2024	Concombre vinaigrette*	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique*	Pastèque en dés	Carottes râpées vinaigrette Bio*	Feuilleté à la viande
	Steak haché Bio aux échalotes*	Boulettes de légumineuses Bio sauce tomate*	Filet de colin MSC sauce au beurre*	Rôti de porc label au thym*	Blanquette de volaille BBC*
	Frites	Macaronis Bio*	Poêlée de légumes / semoule Bio*	Petits pois Bio*	Brocolis Bio*
	Bûchette au chèvre	Fromage blanc local au sucre	Verre de lait local	Kiri	Tomme grise
	Nectarine cuite rôtie au miel	Pêche	Cookie vanille smiley*	Tarte aux fraises du chef*	Fruit de saison Bio



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef \*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire


















# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 30	22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.	26-juil.
Menus du 22 au 26 juillet 2024	Salade verte au fromage vinaigrette*	Melon	Radis et beurre	Macédoine de légumes mayonnaise*	Duo de tomates et concombre sauce bulgare*
	<b>Filet de poisson pané MSC et citron*</b> 	<b>Sauté de boeuf label rouge provençal*</b> 	<b>Omelette Bio*</b> 	Tomates farcies maison*	Rôti de dinde VF froid et ketchup*
	<b>Boullgour Bio*</b> 	Purée de carottes*	Pommes sautées*	<b>Riz créole Bio*</b> 	<b>Salade de tortis Bio*</b> 
	Carré de Liguail	<b>Gouda Bio</b> 	Chanteneige nature	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
	Brugnon	Gâteau à l'abricot du chef*	Salade de fruits frais*	Cône glacé vanille chocolat	Ananas au coulis de caramel
Semaine 31	29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août	2-août
Menus du 29 juillet au 2 août 2024	Pastèque et melon en salade	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)*	<b>Champignons de Paris à la crème*</b> 	Tomates vinaigrette et ciboulette*	<b>Betteraves rouges Bio à la crème*</b> 
	Boule au veau sauce curry*	<b>Filet de lieu MSC au coulis de crustacés*</b> 	<b>Sandwich jambon/ beurre baguette*</b>	Quiche lorraine*	Lasagnes aux petits légumes*
	Pommes noisettes	Gratin de courgettes*	<b>Chips</b>	Salade verte*	Salade verte*
	Brie	<b>Vache qui rit Bio</b> 	<b>Camembert Bio</b> 	Assortiment de fromages	Gouda
	Entremets chocolat	<b>Fruit de saison Bio</b> 	<b>Flan parisien*</b>	Cocktail de fruits	Abricots



Produit Biologique 

Ancrage territorial 

Produit labellisé 

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef \*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas froid	Vendredi
Semaine 32	5-août	6-août	7-août	8-août	9-août
Menus du 5 au 9 août 2024	Concombre bulgare*	Salami et beurre	Melon	Friand au fromage	Carottes râpées Bio vinaigrette*
	Calamars à la romaine	Aiguillettes de poulet BBC aux herbes*	Poisson du jour MSC sauce à l'aneth*	Oeuf mayonnaise*	Sauté de porc BBC*
	Spaghettis Bio au beurre*	Gratin dauphinois maison*	Riz pilaf Bio*	Salade de pommes de terre (pdt, tomates, maïs, mayonnaise, gruyère, cornichons)*	Ratatouille fraîche*
	Chèvre	Petit suisse	Emmental Bio	Yaourt nature sucré Bio	Coulommiers
	Pot de glace	Fruit de saison Bio	Compote de fruits	Pêche	Panna cotta aux fruits rouges*
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 33	12-août	13-août	14-août	15-août	16-août
Menus du 12 au 16 août 2024	Salade de perles*	Rillettes de thon sur toast*	Betteraves vinaigrette Bio*	Férié	Pastèque
	Escalope de volaille BBC au colombo*	Boulettes au boeuf sauce tomate*	Filet de poisson MSC au citron*		Parmentier de pommes de terre au soja*
	Poêlée de brocolis aux oignons*	Haricots verts Bio en persillade*	Semoule Bio*		Salade verte*
	Fromage blanc sucré	Assortiment de fromages	Contentin nature		Saint Paulin Bio
	Fruit de saison Bio	Crumble aux fruits d'été du chef*	Nectarine		Bâtonnet de glace



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef \*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Communauté de communes Terres du Haut Berry

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi – repas froid	Mercredi	Jeudi –	Vendredi
Semaine 34	19-août	20-août	21-août	22-août	23-août
Menus du 19 au 23 août 2024	Crêpe au fromage	Tomates Bio vinaigrette*	Radis et beurre	Salade de haricots verts Bio au thon	Pâté de campagne et cornichon
	Nuggets de blé et ketchup	Jambon blanc VPF	Haché au veau UE au thym*	Rôti de boeuf VF et ketchup*	Poisson du jour MSC sauce basilic*
	Carottes façon Vichy*	Salade de riz Bio tomates, poivrons, maïs*	Coeur de blé Bio*	Pommes Dauphines	Pommes vapeur Bio et tomates provençales locales*
	Edam Bio	Yaourt nature sucré Bio	Carré frais	Camembert Bio	Assortiment de fromages
	Fruit de saison Bio	Moelleux chocolat maison*	Glace	Salade de fruits frais*	Melon jaune
	Lundi	Mardi	Mercredi – repas froid	Jeudi	Vendredi
Semaine 35	26-août	27-août	28-août	29-août	30-août
Menus du 26 au 30 août 2024	Concombre Bio vinaigrette*	Taboulé*	Melon	Tomates Bio à la feta*	Oeuf dur mayonnaise*
	Saucisse de volaille VF grillée*	Filet de poisson fish and chips sauce tartare*	Rôti de porc label froid ketchup*	Couscous végétarien*	Steak haché Bio sauce tomate*
	Pommes noisettes	Ratatouille*	Salade de pâtes Bio*	à la semoule Bio*	Purée de légumes du chef*
	Saint Nectaire	Petit suisse sucré	Fromage de chèvre	Emmental Bio	Assortiment de fromages
	Compote	Fruit de saison Bio	Crème dessert	Donut	Riz au lait local à la vanille*



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Elaboré sur place / maison / du chef \*

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

