

# Menus du 7 Juillet au 22 Août 2025

## CENTRES DE LOISIRS – FACHES-THUMESNIL

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

7-juil.	8-juil.	9-juil.	10-juil.	11-juil.
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
Concombres Bio vinaigrette	<b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : surimi et mayonnaise)	<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	<b>Sauté de porc</b> sauce basquaise (s/viande : nuggets de blé)	<b>Salade verte Bio &amp; vinaigrette</b>
<b>Coquillettes Bio</b>	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce aurore	<b>Semoule Bio</b> aux petits légumes	<b>Riz Bio</b>	<b>Galette végétarienne Bio</b> du chef
Sauce aux 3 fromages	<b>Pommes de terre cubes</b>	<b>Mimolette Bio</b>	<b>Courgettes Bio</b> à la Provençale	<b>Pommes de terre rissolées Bio &amp; mayonnaise</b>
<b>Prune Bio</b>	<b>Epinards Bio</b> à béchamel	Mousse au chocolat du chef	<b>Camembert Bio</b>	<b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)</b>
14-juil.	15-juil.	16-juil.	17-juil.	18-juil.
			<b>Repas Végétarien</b>	<b>Vacances Antillaises</b>
		<b>Tomates Bio</b> vinaigrette balsamique	<b>Omelette Bio fraîche du chef</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées, ananas et vinaigrette
<b>Férié</b>	<b>Lasagnes au bœuf</b> (s/viande : lasagnes au saumon)	<b>Crepinette de porc (Saveur en or)</b> sauce à la moutarde (s/viande : <b>filet de lieu MSC</b> )	<b>Cœur de blé Bio</b>	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce colombo (s/viande : boulettes végétariennes)
	<b>Boulghour Bio</b>	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Brocolis Bio</b> à la béchamel	<b>Riz Bio</b>
	<b>Vache qui rit Bio</b>	<b>Melon HVE</b>	<b>Gouda Bio</b>	<b>Fromage blanc Bio</b> nature et coulis de mangue
		<b>Abricots Bio</b>	<b>Compote fraîche pomme Bio</b> biscuitée du chef	
21-juil.	22-juil.	23-juil.	24-juil.	25-juil.
<b>Repas Végétarien Froid</b>		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Américain</b>	
<b>Œufs durs Bio &amp; mayonnaise</b>	<b>Betteraves Bio</b> à la vinaigrette	<b>Salade verte Bio &amp; vinaigrette</b>	<b>Tomates Bio</b> à la vinaigrette	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce tomate
<b>Taboulé (semoule Bio)</b>	<b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : beignets de calamars)	<b>Pizza</b> aux 3 fromages (mimolette & emmental Bio, mozzarella)	<b>Nuggets de poulet</b> (s/viande : nuggets de poisson)	<b>Pommes de terre cubes</b>
<b>Concombres Bio</b> à la vinaigrette	<b>Fusillis Bio</b> sauce béchamel & emmental râpé Bio	<b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef	<b>Potatoes &amp; Ketchup</b>	<b>Haricots verts Bio</b>
<b>Brie Bio</b>	<b>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</b>		<b>Gâteau façon Brownies</b> du chef (lait œuf farine Bio)	<b>Edam Bio</b>
<b>Pastèque Bio</b>				<b>Prune Bio</b>
28-juil.	29-juil.	30-juil.	31-juil.	1-août
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Carottes Bio</b> et pois chiches sauce orientale	<b>Tomates Bio</b> mozzarella vinaigrette	<b>Sauté de poulet</b> sauce à la crème (s/viande : <b>omelette Bio</b> du chef)	<b>Melon (HVE)</b>	<b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce aux herbes
<b>Boulghour Bio</b>	<b>Chipolatas Label Rouge</b> (s/viande : boulettes végétariennes)	<b>Pommes de terre boulangères</b>	<b>Bolognaise d'égrené végétal Bio</b>	<b>Cœur de blé Bio</b>
<b>Saint Morêt Bio</b>	<b>Gnocchis de pommes de terre Bio</b> sauce tomate	<b>Petits pois Bio</b>	<b>Pennes Bio</b>	<b>Epinards Bio</b> à la crème
<b>Abricots Bio</b>	<b>Nectarine HVE</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Fromage blanc Bio</b> nature et cassonade	<b>Mimolette Bio</b>
		<b>Gaufre Liégeoise (Saveurs en Or)</b>		<b>Mousse au chocolat blanc</b> Straciatella du chef

4-août	5-août	6-août	7-août	8-août
		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Voyage en Amérique du Sud</b>	<b>Repas Végétarien</b>
<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise	<b>Galette végétarienne Bio</b> du chef	<b>Salade concombres Bio, haricots rouges, maïs</b>	<b>Salade verte Bio &amp; vinaigrette</b>
<b>Coquillettes Bio</b> à la Carbonara (s/viande : carbonara de <b>saumon MSC</b> )	<b>Filet de poisson pané (MSC)</b> et citron	<b>Semoule Bio</b>	<b>Fajitas</b> (galette wrap, <b>poulet</b> , sauce aux épices, cheddar) (s/viande : <b>égrené végétal Bio</b> )	<b>Tarte aux pommes de terre et aux fromages Bio (mimolette &amp; emmental Bio)</b>
<b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)</b>	<b>Purée de pommes de terre au lait Bio</b>	<b>Courgettes Bio</b> à la Provençale		
	<b>Banane Bio</b>	<b>Gouda Bio</b>	<b>Gâteau du chef au Dulce de Leche (œuf et farine Bio)</b>	<b>Compote fraîche pomme Bio</b> fruits rouges
		<b>Pastèque Bio</b>		
11-août	12-août	13-août	14-août	15-août
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
<b>Melon (HVE)</b>	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette au basilic		<b>Pizza</b> au fromage (emmental Bio)	
<b>Chili</b> sin carne (haricots rouges, poivrons, maïs, tomates)	<b>Sauté de porc</b> sauce Marengo (s/viande : <b>filet de lieu (MSC)</b> )	<b>Beignet de calamars</b> à la romaine	<b>Omelette Bio fraîche du chef</b>	<b>Férié</b>
<b>Riz Bio</b>	<b>Farfalles Bio &amp; emmental Bio</b> râpé	<b>Chou fleur Bio</b> béchamel	<b>Pommes de terre boulangères</b>	
		<b>Gnocchis de pommes de terre Bio</b> sauce fromagère	<b>Haricots verts Bio</b>	
		<b>Vache qui rit Bio</b>	<b>Abricots Bio</b>	
<b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)</b>	<b>Prune Bio</b>	<b>Chou</b> à la crème au chocolat du chef (lait Bio)		
18-août	19-août	20-août	21-août	22-août
			<b>Repas froid végétarien</b>	
	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette	<b>Roulade de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : surimi et mayonnaise)	<b>Œufs durs Bio &amp; mayonnaise</b>	<b>Emincé de filet de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : boulettes végétariennes du chef)
<b>Lasagnes au bœuf</b> (s/viande : lasagnes au saumon)	<b>Jambon blanc de porc</b> (s/viande : nuggets de blé)	<b>Filet de colin (MSC)</b> sauce nantua	<b>Salade de cœur de blé Bio</b>	<b>Riz Bio</b>
<b>Camembert Bio</b>	<b>Pommes noisettes &amp; Ketchup</b>	<b>Boulghour Bio</b>	<b>Carottes râpées Bio</b> vinaigrette	
<b>Pastèque Bio</b>		<b>Petits pois Bio</b>	<b>Edam Bio</b>	
	<b>Fromage blanc Bio</b> nature et sucre	<b>Nectarine HVE</b>	<b>Compote pomme Bio fraîche du chef</b>	<b>Cake au spéculoos</b> du chef (œuf, lait et farine Bio)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements