



Menus du mois de juillet 2026

Centre de Loisirs « la Mômeie »

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

merCredi 1



Tomates cerises

“LA SAULAIE”

Hachis Parmentier



Carré de Liguail

Glace

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème

“LA SAULAIE”













Production de La Saulaie

Semaine du lundi 06 au vendredi 10 juillet 2026

Centre de loisirs de « La Môme »

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

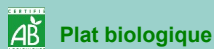
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	 Radis beurre	 "LA SAULAIE"  Tomates cerises	 Saucisson sec	Betteraves vinaigrette
Escalope de dinde forestière	 Filet de lieu à la crème	Rôti de porc froid	Émincé de bœuf au paprika	Raviolis de bœuf
 "LA SAULAIE"  Purée de légumes	 Purée de pommes de terre	Chips	 "LA SAULAIE"  Courgettes persillées	
Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Édam	Emmental	Camembert
 Nectarine	Glace	Donuts	Crème dessert chocolat et biscuit	 Compote de fruits et biscuit

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



Production de La Saulaie



Semaine du lundi 13 au vendredi 17 juillet 2026

Centre de loisirs de « La Môme »

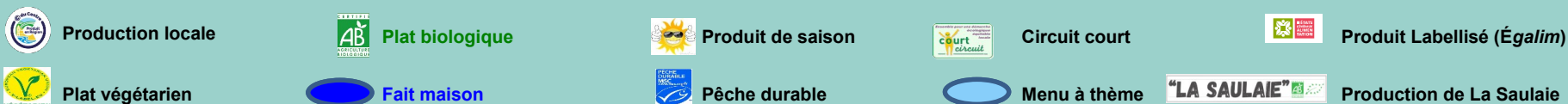
Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		 Melon 	Salade Piémontaise	 Concombre Bulgare
	JOUR FÉRIÉ	 Émincé de dinde aux tomates cerises 	Filet de poisson meunière	Sauté de porc au caramel
		 Carottes persillées 	Épinards béchamel 	Riz créole
FERMÉ		Tomme noire	Yaourt aromatisé	Emmental
	FÊTE NATIONALE	Brownies	Fraises 	Glace

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles









Semaine du lundi 20 au vendredi 24 juillet 2026

Centre de loisirs de « La Môme »

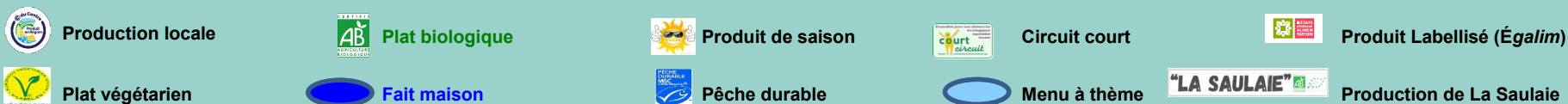
Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre 	Œufs durs mayonnaise	 "LA SAULAIE" Tomates mozzarella 	Saucisson sec 	 "LA SAULAIE" Carottes râpées 
Émincé de bœuf à la Provençale 	Filet de lieu sauce Éloïse	Pâtes à la Carbonara 	Rôti de dinde	Steak haché sauce tomate
Semoule royale	 Pommes de terre vapeur	Yaourt nature sucré	 "LA SAULAIE" Gratin de courgettes 	 "LA SAULAIE" Ratatouille 
Vache qui rit	Camembert	Fraises au sucre 	Mimolette	Fromage blanc Straciatella
Éclair chocolat	 Compote de poires		Nectarine 	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles












Semaine du lundi 27 au vendredi 31 juillet 2026

Centre de loisirs de « La Môme »

Une
restauration
locale, biologique,
et de qualité.

Retrouvez les menus du Syndicat Mixte sur le site internet : www.syndicatrestauration37.fr

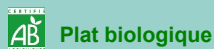
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade de riz	 Carottes râpées 	 Tomates cerise 	 Tzatziki de concombre 	Taboulé / Salade de pâtes à la fête
 Omelette	Couscous de poulet	Hachis Parmentier	 Poisson pané	Émincé de poulet
 Purée de légumes			 Coquillettes	Chips
Yaourt nature sucré	Tomme noire	Brie	Chanteneige	Emmental / Camembert
 Pêche	Crème vanille et biscuit	Poire au chocolat	 Crumble aux pommes	 Pastèque / Melon 

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des cours et des arrivages des denrées

* Aide UE à destination des écoles



Production locale



Plat biologique



Produit de saison



Circuit court



Produit Labellisé (Égalim)



Plat végétarien



Fait maison



Pêche durable



Menu à thème



Production de La Saulaie