



# Ville de Villebarou

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi tout Bio	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 28	6-juil.	7-juil.	8-juil.	9-juil.	10-juil.
Menus du 6 au 10 juillet 2026	Tartare de tomates et ciboulette	Salade de riz Bio aux dés de jambon	Concombre Bio à la bulgare	Oeuf label MEA mayonnaise	Melon
		Salade de riz et petits pois			
	Chipolatas grillées	Filet de poisson meunière MSC sauce tartare	Spaghettis à la bolognaise végétarienne Bio	Pilons de poulet froid	Crumble de légumes du Sud à l'Emmental
	Saucisse végétale			Filet de poisson froid au citron	Crumble du sud à l'Emmental et aux lentilles
	Semoule Bio au jus	Gratin de chou-fleur	(sauce aux pois Bio)	Salade de pommes de terre Bio	au boeuf gratiné Bio
	Cantal AOP	Yaourt nature sucré Bio	Emmental râpé Bio	Fromage frais ail et fines herbes	Verre de lait local
	Glace	Fraises pointe chocolat	Compote Bio	Fruit à noyau de saison HVE	Cake aux pépites de chocolat du chef
	<b>Lundi - repas bas carbone</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 29	13-juil.	14-juil.	15-juil.	16-juil.	17-juil.
Menus du 13 au 17 juillet 2026	Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique	Férié	Pastèque	Carottes locales râpées vinaigrette	Feuilleté à la viande (viande de porc)
					Feuilleté fromage
	Mac and cheese Bio		Jambalaya de dinde label	Omelette au fromage	Filet de poisson du marché beurre blanc
			Galette mexicaine		
	-		Riz Bio	Petits pois Bio	Gratin de brocolis et pommes de terre
	Fromage blanc Bio au sucre		Chèvre	Kiri	Yaourt nature
	Fruit à noyau de saison Bio		Compote pomme-abricot du chef	Tarte aux fraises du chef	Fruit de saison Bio

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**   
AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

**CE2 = Certification Environnementale niveau 2**

**Produit labellisé**

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

**Repas à thème**

**alternative sans viande**  
MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Villebarou

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas froid
Semaine 30	20-juil.	21-juil.	22-juil.	23-juil.	24-juil.
Menus du 20 au 24 juillet 2026	Macédoine de légumes mayonnaise	Melon jaune Bio	Salade de lentilles à l'échalote	Salade verte locale au fromage vinaigrette	Duo de tomates locales et concombre local sauce bulgare
	Boulettes au veau	Fricassée de poisson MSC crème champignons	Omelette Bio du chef	Tomates farcies du chef	Rôti de dinde froid et ketchup
	Boulettes thaï			Tomate farcie végé	Filet de poisson froid mayonnaise
	Frites	Purée de carottes Bio	Poêlée de légumes et pomme de terre	Riz créole Bio	Salade de pâtes Bio
	Yaourt aromatisé	Gouda Bio	Assortiment de fromages	Samos	Carré de Liguell
	Fruit à noyau de saison Bio	Gâteau au yaourt aux oeufs Bio à l'abricot du chef	Salade de fruits frais	Glace	Nectarine
	<b>Lundi tout Bio</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi - buffet d'été</b>	<b>Jeudi - repas froid</b>	<b>Vendredi</b>
Semaine 31	27-juil.	28-juil.	29-juil.	30-juil.	31-juil.
Menus du 27 au 31 juillet 2026	Melon Bio et pastèque en duo	Cake du chef façon pizza (concentré tomates, olives, fromage)	Eau aromatisée du chef Bâtonnets de légumes et leurs sauces	Mousse de foie et cornichon	Betteraves Bio vinaigrette
	Lasagnes bolognaise (boeuf Bio)	Filet de lieu MSC au coulis de crustacés	Club sandwich (wrap, pain de mie)	Tomates vinaigrette	Chili sin carne
	Lasagnes végétariennes			Quiche au poulet	
	Salade verte Bio	Courgettes locales gratinées	Chips	Salade verte Bio	Riz Bio
	Brie Bio	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	emmental	Gouda
	Yaourt vanille Bio	Fruit Bio	Assortiment de desserts	Banane, coulis chocolat et chantilly	Fruit à noyau de saison HVE

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**   
AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

**CE2 = Certification Environnementale niveau 2**

**Produit labellisé**

**IGP = Indication Géographique Protégée**  
**HVE = Haute Valeur Environnementale**

**Repas à thème**

**alternative sans viande**  
MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire





# Ville de Villebarou

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 32	3-août	4-août	5-août	6-août	7-août
Menus du 3 au 7 août 2026	Melon	Concombre Bio bulgare	Salami et beurre <i>Radis et beurre</i>	Salade de tomates	Carottes locales râpées vinaigrette
	Cordon bleu frais	Chipolatas au jus	Poisson du jour MSC sauce à l'aneth	Salade de pommes de terre (pdt, tomates, oeuf, mayonnaise, dés de Gruyère, cornichons)	Aiguillettes de poulet aux corn flakes du chef
	<i>Galette mexicaine</i>	<i>Saucisse végétale</i>			<i>Emincé végétal</i>
	Haricots beurre	Pommes sautées du chef	Riz pilaf Bio	Salade verte locale	Ratatouille Bio
	Emmental Bio	Petit suisse	Chèvre	Yaourt nature sucré Bio	Coulommiers
	Glace	Fruit Bio	Compote pomme fraise du chef	Fruit à noyau de saison HVE	Semoule au lait au chocolat du chef
	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 33	10-août	11-août	12-août	13-août	14-août
Menus du 10 au 14 août 2026	Salade de perles HVE au surimi	Tomates et Mozzarella	Betteraves vinaigrette Bio	Pastèque	Soupe froide Bio (gaspacho)
	Escalope de volaille label au colombo	Boulettes au boeuf sauce tomate	Filet de poisson MSC au citron	Parmentier végétarien	Cheese burger
	<i>Saucisse végétale</i>	<i>Boulettes tomate basilic</i>			<i>Burger végétal</i>
	Brocolis	Haricots verts Bio	Semoule Bio	Salade verte locale	Potatoes
	Fromage blanc sucré	Assortiment de fromages	Fromage ails et fines herbes	Saint Paulin Bio	Emmental
	Fruit de saison Bio	Beignet du chef	Fruit à noyau de saison HVE	Yaourt aromatisé	Glace

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**   
AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

**Produit labellisé**   
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

**Repas à thème**   
IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

**alternative sans viande**   
MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Ville de Villebarou

## Menus du centre de loisirs

Menus d'été

	Lundi	Mardi tout Bio	Mercredi	Jeudi - repas froid	Vendredi
Semaine 34	17-août	18-août	19-août	20-août	21-août
Menus du 17 au 21 août 2026	Duo de courgettes et carottes locales au fromage blanc	Tomates Bio vinaigrette	Melon	Salade de haricots verts Bio	Pâté de campagne, cornichon <i>Concombre vinaigrette</i>
	Nuggets de blé et ketchup	Sauté de porc Bio <i>Emincé végétal</i>	Boulettes tomate basilic	Poulet rôti <i>Oeuf dur mayonnaise au citron</i>	Poisson du jour MSC sauce basilic
	Piperade de légumes	Petits pois Bio	Riz Bio	Salade de pâtes Bio et crudités	Piperade de légumes
	Edam Bio	Yaourt nature Bio	Vache qui rit	Camembert	Gouda
	Glace	Rose des sables au beurre Bio	Ile flottante	Salade de fruits frais	Fruit à noyau de saison HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi - repas froid	Jeudi tout Bio	Vendredi
Semaine 35	24-août	25-août	26-août	27-août	28-août
Menus du 24 au 28 août 2026	Concombre Bio vinaigrette	Taboulé (semoule Bio)	Melon	Salade de riz Bio, thon, Emmental	Salade grecque
	Hot dog	Filet de poisson MSC sauce tartare	Rôti de dinde froid ketchup	Sauté de boeuf Bio à la provençale	Bruschetta tomate Mozzarella
	Pommes noisettes	Purée de carottes locales	Salade de pépinettes Bio, tomates, Mimolette	Ratatouille Bio	Salade verte Bio
	Saint Paulin	Emmental Bio	Bûchette de chèvre	Vache qui rit Bio	Petit suisse
	Compote de fruits jaunes HVE	Fruit de saison Bio	Mousse au chocolat	Prunes Bio	Clafoutis aux abricots

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

**alternative sans viande**

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire

