



# Commune de Rochecorbon

## 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                                   |
|                                | 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  |
|                                | 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                     |
|                                | Pot de glace                     | Fraises pointe chocolat                     | Compote de fruits 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 | Carottes locales vinaigrette     |   | Pastèque                                    | Salade de haricots verts Bio et oeufs durs au balsamique | Feilleté à la viande (viande de porc)   |
|                                | Sauté de porc au thym            |   | Jambalaya de dinde label                    | Mac and cheese Bio                                       | Filet de poisson du marché beurre blanc |
|                                | Petits pois Bio                  |   | Riz Bio                                     | -  | Gratin de brocolis et pommes de terre   |
|                                | Kiri                             |   | Brie  | Fromage blanc Bio au sucre                               | Tomme grise                             |
|                                | Tarte du chef                    |   | Compote pomme-abricot                       | Fruit à noyau de saison Bio                              | 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**

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

**MSC = label de pêche responsable**  
**MEA = mieux être animal**



# Cuisiniers du Centre-Val de Loire





# Commune de Rochecorbon

## 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   | Salade de lentilles Bio à l'échalote                           | Salade verte locale au fromage vinaigrette | Duo de tomates locales et concombre local sauce bulgare |
|                                | Steak haché au veau sauce barbecue   | Fricassée de poisson crème champignons                | Omelette Bio du chef   | Tomates farcies du chef                    | Rôti de dinde froid et ketchup                          |
|                                | Frites                               | Purée de carottes locales                             | Poêlée de légumes et pomme de terre Bio                        | Riz créole Bio                             | Salade de pâtes Bio                                     |
|                                | Yaourt aromatisé local               | Gouda Bio   | Assortiment de fromages Bio                                    | Tomme blanche                              | Carré de Ligueil  |
|                                | Fruit à noyau de saison Bio          | Gâteau au yaourt à l'abricot du chef                  | Salade de fruits frais Bio                                     | Glace au chocolat                          | Nectarine rôtie   |
| <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         | Pizza du chef (concentré de tomates, olives, fromage) | Eau aromatisée du chef<br>Bâtonnets de légumes et leurs sauces | Pâté de campagne et cornichons             | Betteraves Bio vinaigrette                              |
|                                | Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio) | Filet de lieu MSC au coulis de crustacés              | Club sandwich (wrap, pain de mie)                              | Pilon de poulet                            | Chili sin carne   |
|                                | Salade verte Bio                     | Courgettes locales gratinées                          | Chips  | Haricots verts Bio                         | Riz Bio   |
|                                | Brie Bio                             | Vache qui rit Bio                                     | Camembert Bio  | Assortiment de fromages                    | Gouda   |
|                                | Yaourt vanille Bio                   | Fruit Bio   | Donut  | Banane, coulis chocolat et chantilly       | Fruit à noyau de saison HVE                             |

**Produit Biologique**

**Ancrage territorial**

**Produit labellisé**

**Repas à thème**

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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





## Commune de Rochecorbon

### Menus du centre de loisirs

Menus d'été

| cuisine du monde            |                              |                                    |                        |                                       |                                |
|-----------------------------|------------------------------|------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
|                             | Lundi                        | Mardi                              | Mercredi - repas froid | Jeudi                                 | Vendredi                       |
| Semaine 35                  | 24-août                      | 25-août                            | 26-août                | 27-août                               | 28-août                        |
| Menus du 24 au 28 août 2026 | Concombre Bio vinaigrette    | Courgettes râpées                  | Melon                  | Salade de haricots verts à l'échalote | Salade grecque                 |
|                             | <b>Fish and chips</b>        | Boulettes de lentilles Bio         | <b>Tacos de poulet</b> | <b>Pizza italienne</b>                | <b>Bulgogi de boeuf coréen</b> |
|                             | Pommes noisettes             | Purée de carottes locales          | Salade verte           | Ratatouille Bio                       | Riz parfumé Bio                |
|                             | Saint Paulin                 | Emmental Bio                       | Bûchette de chèvre     | Vache qui rit                         | Petit suisse                   |
|                             | Compote de fruits jaunes HVE | <b>Po's de banane Bio tahitien</b> | Mousse au chocolat     | Prunes                                | Clafoutis aux abricots         |

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

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

