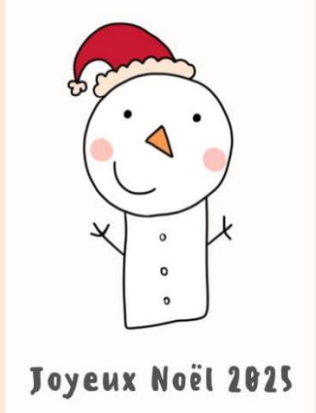


Menus du centre de loisirs

Mercredis des mois de **novembre-décembre 2025**

Mercredi 5 novembre	Mercredi 12 novembre	Mercredi 19 novembre	Mercredi 26 novembre
Salade verte-croûtons nature <i>Vinaigrette à l'échalote</i> Emincé de cuisse de poulet FR <i>Sauce tandoori</i> Semoule bio Poire	Rôti de dinde FR <i>sauce aux oignons</i> Petits pois mitonnés Brie Compote fraîche pomme bio à la crème de marrons	Jambon blanc de porc LR Purée de pommes de terre Yaourt nature sucré de Lozère Pomme	Taboulé d'hiver (semoule bio) Sauté de dinde FR <i>sauce crème</i> Haricots beurre persillés Crème dessert vanille du Chef
GOÛTER Gâteau à la vanille du Chef Compote Lait nature-chocolat en poudre	GOÛTER Cake marbré Yaourt aromatisé Jus d'ananas	GOÛTER Fourré à la fraise Poire Jus de pomme	GOÛTER Cake du Chef au chocolat Banane bio Lait + sirop de grenadine
Mercredi 3 décembre	Mercredi 10 décembre	Mercredi 17 décembre	VACANCES
Boulettes au bœuf <i>Sauce tomate</i> Boulghour Pont l'Évêque AOP Liégeois vanille	Pizza au fromage Morceaux de colin d'Alaska MSC – <i>sauce au cumin</i> Carottes persillées Compote fraîche pomme bio	Repas de Noël Emincé de poulet FR <i>Sauce au miel</i> Pommes de terre Duchesse Clémentine Bûche de Noël : roulé au chocolat	du 20 décembre 2025 au 4 janvier 2026 
GOÛTER Gaufre liégeoise Clémentine Jus de raisin	GOÛTER Pain au lait et barre chocolat Yaourt aromatisé Jus multifruits	GOÛTER Moelleux chocolat Compote pomme-fraise Jus d'ananas	Joyeux Noël 2025

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. Toutes les viandes de bœuf, porc, veau sont d'origine française.