

Menus du centre de loisirs

Mercredis des mois de janvier-février 2026

Mercredi 7 janvier	Mercredi 14 janvier	Mercredi 21 janvier	Mercredi 28 janvier
Poisson blanc meunière MSC <i>Citron</i> Frites Saint Moret bio Epiphanie : Galette des Rois	Sauté de dinde FR <i>sauce paprika</i> Semoule bio Saint Paulin Clémentine	Boulettes au bœuf LR <i>Sauce tomate</i> Haricots verts bio à l'ail Fromage blanc des Alpes - sucre Orange bio	Repas végétarien Dahl de lentilles vertes et corail bio Riz de Camargue IGP Biscuit repetita local Compote fraîche pommes bio- ananas
GOÛTER Pain au lait et barre chocolat Clémentine Jus de pomme	GOÛTER Brioche Banane bio Jus d'ananas	GOÛTER Biscuit Pompom cacao Pomme Jus multifruits	GOÛTER Cake du Chef au chocolat Clémentine Jus de raisin
Mercredi 4 février	Mercredi 11 février	VACANCES d'HIVER du 14 février 2026 au 1^{er} mars 2026	
Taboulé d'hiver (semoule bio) Sauté de dinde FR - <i>Sauce crème</i> Brocolis persillés Tomme noire IGP	Paupiette de dinde – <i>sauce Dugléry (tomates-échalotes)</i> Haricots verts bio persillés Pont l'Evêque AOP Compote fraîche pomme bio Biscuitée (aux petits beurre)		
GOÛTER Barre bretonne Compote pomme-fraise Jus d'orange	GOÛTER Gâteau du Chef aux spéculos Poire Jus de pomme		

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