

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

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