

Menus du 13 au 17 avril 2026

Accueils de loisirs

Lundi 13



Mardi 14

Mercredi 15



Jeudi 16

Vendredi 17

Déjeuner
Cake aux poivrons



Purée de céleri

Tomme grise

Poire



Tomates vinaigrette
olivade



Sauté de poulet
au paprika



SV : Filet de
cabillaud sauce curry



Pommes vapeur
Haricots verts persillés

Fromage blanc
fermier façon stracciatella



Tortis à la
mexicaine



et gruyère râpé

Duo de kiwi et orange

Carottes râpées
vinaigrette



Filet de saumon
sauce citronnée



Riz créole
Brocolis

Petit fromage ail et fines
herbes

Ananas au sirop

Boulettes d'agneau
sauce tomate



SV : Fallafels sauce
tomate



Polenta

Petit-suisse
nature sucré



Fraises chantilly

Bon appétit !



Gôter
Moelleux aux amandes
Compote pomme-
poires

Baguette
Beurre
Pomme



Quatre-quarts maison
Yaourt aromatisé



Brioche
Confiture
Lait



Pain aux céréales
Fromage
Jus d'orange



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .

Menus du 20 au 24 avril 2026

Accueils de loisirs

Lundi 20

Mardi 21

Mercredi 22

Jeudi 23 

Vendredi 24

**Emincé de bœuf
aux carottes**



**Filet de merlu
sauce crevette**



Salade de riz

Betteraves vinaigrette

Salade de blé

SV : Emincé de pois aux
carottes

Pommes vapeur
Courgettes



Poulet rôti



Tajine de légumes



Quiche Lorraine (porc)

Riz créole

Mimolette



SV : **Omelette**



Semoule



SV : **Tarte au thon**



Cantal



Mille-feuilles



Petit-pois à la tomate



Brie



Salade verte

Assiette de fruits



(Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Yaourt fermier
à l'abricot

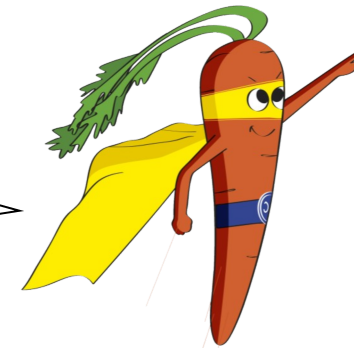


Poire



Saint Paulin
Compote pomme-ananas

Bon appétit !



Moelleux fourré
choco-noisette
Compote pomme-
abricot



Baguette
Beurre
Kiwi



Gâteau maison à la
chapelure
Banane



Croissant
Lait



Pain aux céréales
Barre de chocolat
Jus de pomme-
poire



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques .