

Menus du 16 au 20 février 2026

Accueils de loisirs

Lundi 16

Mardi 17

Mercredi 18

Jeudi 19



Vendredi 20

Lasagnes à la bolognaïses

SV: Lasagnes aux épinards et au chèvre

Salade verte

Petit-suisse nature sucré

Compote pomme-cassis

Filet de merlu sauce crevette

Pommes vapeur Brocolis à la béchamel

Coulommiers

Beignet au chocolat



Macédoine au thon

Escalope de dinde aux champignons

SV: Omelette nature

Coquillettes

Mimolette

Assiette de fruits
(Ananas, Banane, Kiwi, Orange)

Chili sin carne

Riz

Fromage blanc fermier nature sucré

Clémentine

Potage de légumes

Rôti de bœuf

SV : Colin pané

Polenta

Yaourt fermier à la fraise

Bon appétit !

Quatre-quarts maison
Poire

Baguette
Beurre
Orange

Grande galette pur beurre
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Baguette viennoise
Confiture
Lait

Pain aux céréales
Fromage
Compote pomme-fraise

SV : Sans Viande

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 23 au 27 février 2026

Accueils de loisirs

Lundi 23

Déjeuner

Jambon

SV : Fish & chips de colin

Frites et ketchup

Bûchette de chèvre

Banane



Mardi 24

Taboulé

Poulet rôti

SV : Œufs pochés

Carottes persillées

Emmental

Ananas au sirop



Mercredi 25

Langue de bœuf sauce tomate

SV : Cake au fromage

Purée de chou-fleur

Petit suisse nature sucré

Kiwi



Jeudi 26



Salade verte vinaigrette

Pennes sauce bolognaise végétale

Camembert

Paris-Brest



Vendredi 27

Filet de colin-lieu sauce

Riz

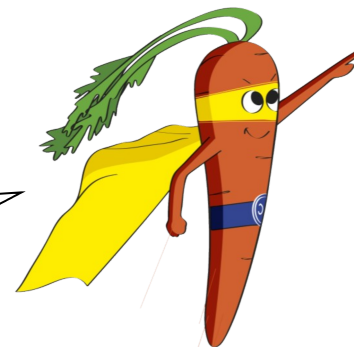
Epinards au beurre

Tomme blanche

Clémentine



Bon appétit !



Gôter

Gâteau maison à la chapelure

Yaourt aromatisé



Pain aux céréales

Confiture

Jus de pomme



Madeleine

Compote pomme-abricot

Baguette

Beurre

Pomme



Pain au chocolat

Lait



SV : Sans Viande

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.