

Menus du 16 au 20 février 2026

Accueils de loisirs

Lundi 16

Lasagnes à la bolognaise

SV: Lasagnes aux épinards et au chèvre



Salade verte

Petit-suisse nature sucré



Compote pomme-cassis

Mardi 17

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)

Mercredi 18

Chili sin carne

Riz

Fromage blanc fermier nature sucré

Clémentine



Vendredi 20

Potage de légumes

Rôti de bœuf



SV : Colin pané



Polenta



Yaourt fermier à la fraise

Bon appétit !

Déjeuner

Gouter

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

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



Langue de bœuf sauce tomate
SV : Cake au fromage
Purée de chou-fleur
Petit suisse nature sucré
Kiwi



Mercredi 25

Salade verte vinaigrette
Pennes sauce bolognaise végétale
Camembert
Paris-Brest

Filet de colin-lieu sauce

Riz
Epinards au beurre
Tomme blanche
Clémentine



Déjeuner

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 .