

Menus du 19 au 23 octobre 2026

Accueils de loisirs

	Lundi 19 	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22 	Vendredi 23
Déjeuner	Parmentier de butternut	 Céleri rémoulade	 Filet de colin-lieu sauce dieppoise  	Betteraves vinaigrette	Salade de perles
	Salade verte	Rôti de bœuf	 Pommes vapeur	Chili sin carne 	 Sauté de dinde sauce marengo
	Cantal	SV: Omelette	 Epinards à la crème	Riz créole	SV: Filet de cabillaud sauce citronnée  
	Crêpe au sucre	 Coquillettes sauce tomate	 Fromage à tartiner ail et fines herbes	Tomme grise	Purée de chou-fleur
		Yaourt fermier à l'abricot  	Ananas	 Raisin	Petit-suisse nature sucré 
					Compote pomme-cassis
Bon appétit ! 					
Goûter	Baguette	 Biscuit nappé chocolat	Gâteau maison à la chapelure	 Pain au chocolat	 Pain aux céréales
	Beurre	Banane	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage
	Compote pomme-abricot				Jus de pommes-poires  

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 26 au 30 octobre 2026

Accueils de loisirs

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Déjeuner

Carottes râpées
à l'échalote

Filet de merlu
sauce safranée

Pommes de terre
sautées
Haricots verts

Petit fromage moussoux

Prune

Salade de mâche au
chèvre chaud

Escalope de poulet
à la normande

SV : Galette de millet

Riz

Compote de poire

Merguez

SV : Filet de hoki
Sauce normande

Carottes braisées

Saint Paulin

Semoule au lait
au caramel

Tarte au fromage

Salade verte

Petit-suisse nature
sucré

Banane

Omelette

Boulghour
Ratatouille

Brie

Orange

Bon appétit !



Goûter

Pain aux céréales
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé

Gaufre liégeoise
Jus d'orange

Baguette
Beurre
Kiwi

Brioche
Confiture
Compote de pomme

Gâteau maison au
yaourt
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.