

Menus du 7 au 11 avril 2025

Accueils de loisirs

Lundi 7

Déjeuner

Cordon bleu
 Purée de butternut
 Brie
 Poire

Mardi 8

Salade coleslaw
 Rôti de bœuf froid
 Coquillettes semi-complètes
 Ratatouille
 Yaourt fermier à la fraise

Mercredi 9

Betteraves vinaigrette
 Chili sin carne
 Riz
 Saint Paulin
 Assiette de fruits
 (Ananas, Banane, Kiwi, Pomme)

Jeudi 10

Filet de hoki au basilic
 Pommes vapeur
 Petit fromage frais
 Ananas au sirop

Vendredi 11

Concombres vinaigrette
 Spaghetti semi-complètes sauce bolognaise végétale
 Gruyère râpé
 Paris-Brest

Bon appétit !



Goûter

Pain aux céréales
 Confiture
 Yaourt aromatisé

Pain au chocolat
 Lait

Gaufre liégeoise
 Compote pomme-fruits rouges

Baguette
 Fromage
 Jus d'orange

Moelleux fourré choco-noisette
 Kiwi

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 14 au 18 avril 2025

Accueils de loisirs

Lundi 14

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette
 Filet de saumon sauce curry
 Riz créole
 Brocolis
 Tomme grise
 Crème dessert chocolat



Mardi 15



Tomates vinaigrette
 Lasagnes aux épinards et au chèvre
 Salade verte
 Compote pomme-framboise



Mercredi 16

Filet de colin pané et citron
 Pommes vapeur
 Haricots verts persillés
 Fromage blanc fermier nature sucré
 Fraise chantilly



Jeudi 17

Salade piémontaise
 Paupiette de veau à l'estragon
 Carottes braisées
 Saint Nectaire
 Banane



Vendredi 18



Omelette nature
 Penne sauce tomate
 Cantal
 Duo de kiwi et orange



Bon appétit !



Gôter

Grande galette pur beurre
 Pomme



Baguette
 Beurre
 Jus de pomme-poire



Brioche
 Barre de chocolat
 Lait



Pain aux céréales
 Fromage
 Compote pomme-poire



Quatre-quart
 Laitage



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 .