

Menus du 20 au 24 octobre 2025

Accueils de loisirs

Lundi 20 

Mardi 21

Mercredi 22

Jeudi 23 

Vendredi 24

Déjeuner

Parmentier de
butternut

Salade verte

Cantal

Crêpe au sucre



Salade coleslaw

Rôti de bœuf

SV: Œuf poché



Coquillettes sauce
tomate

Yaourt fermier
à l'abricot



Filet de colin-lieu
sauce dieppoise



Pommes vapeur
Epinards à la crème



Fromage fondu

Assiette de fruits
(Ananas, Kiwi, Poire, Pomme)



Betteraves vinaigrette

Chili sin carne

Riz créole

Tomme grise

Raisin



Salade de perles
Sauté de dinde sauce
marengo



SV: Filet de
cabillaud sauce
citronnée



Purée de chou-fleur

Petit-suisse nature
sucré



Compote pomme-cassis

Bon appétit !



Gôûter

Baguette
Beurre
Compote pomme-abricot

Biscuit nappé chocolat
Banane

Gâteau maison à la
chapelure
Yaourt aromatisé



Pain au chocolat
Lait



Pain aux céréales
Fromage
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 27 au 31 octobre 2025

Accueils de loisirs

Lundi 27

Mardi 28

Mercredi 29

Jeudi 30

Vendredi 31

Déjeuner

Filet de merlu
sauce safranée

Pommes vapeur
Haricots verts

Petit fromage moussoux

Prune

Chou rouge et maïs

Spaghetti sauce
bolognaise végétale

et gruyère râpé

Compote de poire

Carottes râpées
vinaigrette

Escalope de poulet
à la normande

SV: Filet de hoki
Sauce normande

Riz
Gratin de brocolis

Saint Paulin

Crème dessert
chocolat

Tarte au fromage

Salade verte

Petit-suisse nature
sucré

Banane

Jambon

SV: Omelette

Frites et
ketchup maison

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.