

Menus 5 composantes

Semaine du 20 au 24 octobre 2025

Centre de loisirs



	Lundi	Menu végétarien Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de lentilles	Soupe de légumes variés (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri h. Verts, petits pois)	Haricots verts bio Vinaigrette à l'échalote	Soupe courgette bio et fromage fondu	Carottes bio vinaigrette
Plat protidique	Cuisse de poulet au jus Mat : Pilon de poulet	Chili sin carne (haché végétal)	Rôti de dinde LR aux pruneaux Mat: Emincé de dinde LR aux pruneaux	Sauté de bœuf bio aux oignons	Colin d'Alaska pané au riz soufflé et citron
Sa garniture	Jardinière de légumes	Riz bio	Pdt rôties au romarin	Brocolis persillés	Purée de potiron et pommes de terre
Produits laitiers	Yaourt nature bio + sucre	Cantal	Fromage blanc aromatisé	Fromage au lait pasteurisé carré	Saint Paulin
Desserts	Purée pomme/fraise	Crème dessert au caramel	Fruit	Semoule au lait	Compote de pomme pêche allégée en sucre
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Pain au chocolat Lait nature Fruit	Crêpe au chocolat Petit fromage frais (type suisse) Purée pomme abricot hve	Pain et confiture Pomme Jus ananas	Madeleine Purée pomme abricot Yaourt nature et sucre	Pain au lait Barre de chocolat Jus pomme



Charolais



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Bleu Blanc Cœur



Produit local



Certification environnementale de niveau 2



Décongelé



Produit de la mer durable



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

IGP: Appellation géographique protégée