

Menus 5 composantes

Semaine du 27 au 31 octobre 2025

Centre de loisirs

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe de carottes au cumin	Emincé d'endives vinaigrette à l'orange	Rillettes de thon toast de pain de mie	Potage Dubarry (chou-fleur bio)	Salade de haricots rouges et tomates et épices chili
Plat protidique	Penne bio aux légumes et fromage de brebis	Emincé de saumon sauce crème	Omelette bio aux fines herbes	Sauté de bœuf bio au jus	Cordon bleu et sauce tartare
Sa garniture		Riz bio pilaf	Petits pois et jeune carotte	Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre
Produits laitiers	Petit fromage frais (type petit suisse)	Pont l'évêque	Emmental	Fromage frais rondelé bio	Brie
Desserts	Purée pomme/poire	Fruit	Beignet framboise	Eclair au chocolat	Fruit de saison
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
	Quatre quarts Fromage blanc et sucre Pate de fruits	Pain et confiture abricot Yaourt à boire fraise Jus d'ananas	Pain au lait Barre de chocolat Pomme	Génoise fourré cacao Yaourt nature et sucre Fruit	Croissant Lait nature Purée pomme



Charolais



Haute valeur environnement



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