

**MENUS CENTRE DE LOISIRS**  
**du 07 JANVIER au 4 FEVRIER 2026**



**CUISINONS**  
**L'AVENIR**  
**AVEC PASSION**

**MERCREDI 07 janvier :**

Beignets de brocolis  
Dos de colin d'Alaska MSC - Sauce façon blanquette  
Pommes de terre et poireaux Béchamel  
Verre de lait Bio  
Cake du chef à l'orange

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Quatre quart Chocolat barre Clémentine  
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

**MERCREDI 14 janvier :**

Carottes Bio râpées - Vinaigrette à l'orange  
Sauté de dinde FR - Sauce paprika /Filet de lieu noir MSC - Sauce Paprika (SV)  
Lentilles Bio au jus  
Pont l'Evêque AOP  
Clémentine

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché  
Pour les 6-11 ans : Pain Petit moulé nature Orange Bio

**MERCREDI 21 janvier:**

Endives - Vinaigrette miel et balsamique  
Lasagnes au boeuf /Lasagnes au thon (SV)  
Suisse fruité  
Banane Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Pain Pâte à tartiner Compote pomme poire  
Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

**MERCREDI 28 janvier :**

Betteraves Bio - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne  
Dahl de lentilles corail Bio  
Riz de Camargue IGP pilaf  
Tomme blanche  
Liégeois vanille

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché  
Pour les 6-11 ans : Pain au lait Chocolat barre Pomme Bio

**MERCREDI 04 février :**

Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette au citron  
Sauté de dinde FR - Sauce crème /Pané fromager (SV)  
Brocolis persillés  
Fourme d'Ambert AOP (régional)  
Kiwi Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché  
Pour les 6-11 ans : Gaufre liégeoise Poire

*Tous nos menus sont susceptibles de modification suivant nos approvisionnements.  
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.*