

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.*