

MENUS CENTRE DE LOISIRS
du 25 FEVRIER AU 18 MARS 2026



CUISINONS 
L'AVENIR
AVEC PASSION

MERCREDI 25 février :

Lentilles Bio - Vinaigrette à l'échalote
Paupiette au veau FR - Sauce dugléré /Filet de lieu noir MSC - Sauce dugléré
Julienne de légumes
Pont l'Evêque AOP
Semoule au lait (recette du chef)

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Beignet chocolat noisette Pomme Bio

Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

MERCREDI 04 mars :

Potage de légumes verts
Gratin de pommes de terre, patate douce, camembert et thym
Saint Paulin
Pomme Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Pain Vache qui rit Compote pomme fraise

MERCREDI 11 mars :

Salade de blé et mimolette - Vinaigrette
Sauté de porc - Sauce aux oignons /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux oignons
Petits pois CE2
Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER
Orange Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Pain Confiture goûter Compote pomme

Pour les 6-11 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

MERCREDI 18 mars :

Radis rose - beurre
Rôti de dinde - Sauce Milanaise /Filet de merlu MSC - Sauce Milanaise
Penne Bio
Brique de vache HVE les 4 fermes
Compote fraîche pomme Bio

Goûter :

Pour les 3-6 ans : Confectionné par les enfants et fruit du marché

Pour les 6-11 ans : Quatre quart Chocolat barre Kiwi Bio