



MENU CENTRE DE LOISIRS

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

LUNDI 20 OCTOBRE :

Friand au fromage

Omelette

Carottes Vichy*

Clémentine

Pain 

Goûter: pain à la confiture + lait chocolaté

MERCREDI 22 OCTOBRE :

Poireaux vinaigrette*

Tortellini au fromage 

Yaourt nature

Tarte aux fruits

Pain 

Goûter : crème dessert et cookie

VENDREDI 24 OCTOBRE :

Salade verte *

Moules marinière *

Frites

Yaourt sur lit de confiture

Pain 

Goûter: cookie+ banane

MARDI 21 OCTOBRE:

Salade haricots verts composée *
(tomate, maïs, olives noires)

Steak haché sauce tomate

Sv : steak de soja sauce tomate 

Écrasé de pommes de terre*

Crème dessert *

Pain 

Goûter: clémentine - cake marbré

JEUDI 23 OCTOBRE :

Dhal de lentilles aux carottes* 

Gratin de choux fleurs*

Fromage « Tomme »

Banane

Pain

Goûter : yaourt – pain avec barre de chocolat

BON APPETIT !

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.

 : Aliments issus de l'agriculture biologique
VBF: viande bovine française

 : Aliments issus de la région
 - pêche responsable

 repas végétarien
*:le « fait maison »



MENU PIQUE-NIQUE

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

MERCREDI 22 OCTOBRE :

PN CA : 6/8 ans + 3/5 ans - à livrer au Centre aéré

Sandwich à l'emmental - salade verte + sauce

Chips

Yaourt à boire

clémentine

Goûter au CA : madeleine + crème dessert

VENDREDI 24 OCTOBRE:

PN CA : 9/11 ans - à livrer au Centre aéré

Sandwich à l'emmental - salade verte + sauce

Chips

Yaourt à boire

Clémentine ou compote à boire

Goûter du CA : banane - cookie

la cuisine centrale se laisse le droit de modifier les menus en cas de problème de livraison. Merci de votre compréhension.



: Aliments issus de l'agriculture biologique

VBF: viande bovine française



: Aliments issus de la région

- pêche responsable



Vrepas végétarien

*:le « fait maison »