



**Service Restauration-Production**  
**TEL : 04.76.29.80.65**







## **MENU CENTRE DE LOISIRS**



### **SEMAINE DU 29 DECEMBRE 2025 AU 02 JANVIER 2026**

*Toute l'équipe de la cuisine centrale de Pont de Claix, vous souhaite ses meilleurs voeux pour cette nouvelle année.*



#### **LUNDI 29 DECEMBRE :**

Égrené de pois cassé à la bolognaise \*    
Pâtes semi complètes   
Petit suisse  
Banane  
Pain   
Goûter : cookie + compote

#### **MARDI 30 DECEMBRE:**

Velouté de pois cassés\*  
Poisson blanc sauce Citron\*   
Haricots verts sautés\*  
Compote de pommes et son biscuit  
Pain   
Goûter : petit suisse / cake


#### **MERCREDI 31 DECEMBRE:**

Nuggets de blé   
Petit pois  
Fromage «babybel »  
Kiwi  
Pain   
Goûter : yaourt / cookie

#### **JEUDI 01 JANVIER :**


FERIE



#### **VENDREDI 02 JANVIER :**


Steak haché (Vbf)  
Sv : steak végétal  
frites  
Yaourt aromatisé à la vanille  
Clémentine  
Pain   
Goûter : kiwi / madeleine

**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

plat végétarien :   
\*:le « fait maison »



**Service Restauration**



***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

plat végétarien : 

\*:le « fait maison »