



## MENU CENTRE DE LOISIRS

### SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

#### LUNDI 19 OCTOBRE :

Friand au fromage

Omelette

Carottes Vichy\*

Clémentine

Pain 

Goûter: pain à la confiture + lait chocolaté

#### MERCREDI 21 OCTOBRE :

Poireaux vinaigrette\*

Tortellini au fromage 

Yaourt nature

Tarte aux fruits

Pain 

Goûter : crème dessert et madeleine

#### VENDREDI 23 OCTOBRE :

Salade verte \*

Moules marinière \*

Frites

Yaourt sur lit de confiture

Pain 

Goûter: biscuit+ banane

#### MARDI 20 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 - cookie

#### JEUDI 22 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 19 AU 23 OCTOBRE 2026

#### MARDI 20 OCTOBRE :

Sandwich à l'emmental - salade verte + sauce  
Chips  
Yaourt à boire  
Clémentine ou compote à boire  
Goûter au CA : Banane + cookie

#### MERCREDI 21 OCTOBRE :

Sandwich à l'emmental - salade verte + sauce  
Chips  
Yaourt à boire  
Clémentine  
Goûter : madeleine + compote à boire

*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 »