

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 27 au 31 Juillet 2026

MATERNELLE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé		Tarte aux légumes		Carottes râpées
Plat Principal	Aiguillette de poulet printanière	Hachis parmentier (bœuf bio)	Poisson pané	Jambon blanc *	Tortilla
<i>Sans porc</i> <i>Sans viande</i>	*** <i>Colin sauce printanière</i>	*** <i>Hachis végétal</i>	***	<i>Jambon de volaille</i> <i>Surimi</i>	***
Accompagnement	Haricots beurres persillées	***	Epinard à la crème	Salade de riz	Courgettes persillées
Produit laitier		Tartare		Petit suisse aux fruits bio	
Dessert	Pêche	Compote	Maestro chocolat	Madeleine bio	Muffin vanille pépites choco
Goûter	Jus de raisin – Compote Gaufre liégeoise	Jus d'ananas – Abricot Biscuit moelleux fraise	Jus d'orange – Pomme Grande Galette bretonne	Jus de pomme - Compote Pain Edam	Jus d'orange – Banane Biscuit fourré chocolat



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière marine engagée



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce printanière : Carottes / Navet / Oignon / Ciboulette / Jus / Crème légère / Roux
Salade de riz : Riz, maïs, poivrons, olives vertes, sauce salade