

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 13 au 17 Juillet 2026

GRILLADE
D'OCCITANIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel 		Salade brésilienne	Céleri rémoulade	Mortadelle*
	Macédoine mayonnaise		Cœur de palmier vinaigrette	Haricots verts vinaigrette 	 Surimi mayonnaise
Plat Principal	 Pilon de poulet/ chipolata*  		Tortellinis bio  ricotta épinards sauce crème	Sauté de poulet sauce espagnole	Nuggets de poisson 
Sans porc Sans viande	Pilons de poulet Œuf dur		*** ***	*** Poisson sauce espagnole	***
Accompagnement	Persillade de pomme de terre 		***	Blé	Carottes persillées
Produit laitier	Petit louis		Emmental	Crème dessert vanille bio 	Carré président
	Tartare ail et fines herbes		Edam	Crème dessert chocolat	Petit moulé aux noix
Dessert	Gâteau basque		Pêche	Madeleine bio 	Pastèque
	Eclair chocolat		Abricot	Brownie chocolat	Melon
Goûter	Jus d'orange – Banane Petit beurre		Jus de raisin – Compote Gaufrette chocolat	Jus de pomme - Banane Pain Gouda	Jus d'ananas – Compote Galette bretonne



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

ELEMENTAIRE



Sauce crème : ail, lait, bouillon de légumes, oignon, crème, roux,
Sauce espagnole : persil, épices mélange espagnol, oignon, tomate concentrée, roux
Salade brésilienne : tomates, maïs, cœur de palmier, ananas, sauce salade