



Menu de la semaine

HIVER



MENUS CENTRE LOISIRS DU 29 DÉCEMBRE
AU 2 JANVIER 2026

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 29

Salade d'endives
Tomate farcie 7,12
Riz créole bio 7
Fromage 7
Fruit de saison

Mardi 30

Pamplemousse
Côte de porc 7,
Gratin de courgettes 7,1
Fromage 7
Pâtisserie 7,1,3,8

Mercredi 31

Salade de quinoa
Steak haché 7
Poêlée de légumes
Fromage 7
Fruit de saison

Jeudi 1

BONNE ANNEE

Vendredi 2

Salade verte
Pâtes farcies 1,3,7
Fromage râpé 7
Compote de fruits

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuites

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)