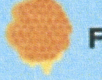


MENUS ET GOÛTERS CENTRE DE LOISIRS DU 09 AU 13 FEVRIER 2026

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
DÉJEUNER	Pâté de campagne cornichons (1)(2)(9)(10)(11)  Veau marengo (1)(5)(12) tr (2,4,6,7,8,9,10,13)  Haricots beurre (2) Fromage blanc sucré (2) Orange	Carottes râpées aux pois chiches (9)(10) Gratin de pommes de terre brocolis à la béchamel (1)(2) tr (4,9,10,12,13) Camembert (2) Pomme cuite au spéculoos (1) tr (2)	Salade verte dés d'emmental maïs ciboulette (2)(9)(10) Cuisse de poulet rôti Tr (1,4,9,10,12,13)  Petits pois carottes (2) Flan pâtissier (1)(2)(5) tr (4,11)	Chou chinois aux lardons (9)(10)  Filet de poisson sauce beurre blanc (1)(6) tr (2,5,9,11,12) Riz Bûche de chèvre (2) Poire	Soupe de chou fleur et pois chiches grillés (2) Omelette (2)(5) Pommes de terre et patates douces sautées Tr (1,4,9,10,12,13) Mousse au chocolat (2) Banane

GOÛTER	Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.  Beurre  Pain  Yaourts  Miel  Fromage blanc  Confiture  Lait  Fruit  Petit suisse  Compote  Pâte à tartiner  Fromage  Céréales
---------------	--

ALERGÈNES	1. Gluten 2. Lait 3. Arachides 4. Fruits à coque 5. Œuf 6. Poisson 7. Crustacés 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Sulfites 11. Soja 12. Céleri 13. Sésame 14. Lupin Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations
------------------	---

 Volaille française  Porc français  Viande origine France	Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement  Label rouge Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17
---	--

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les légumes.... Source de fibres, de vitamines et de minéraux