

MENUS ET GOÛTERS CENTRE DE LOISIRS DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

DÉJEUNER

LUNDI 16

**Salade verte avocat
surimi**

(1)(5)(6)(7)(9)(10)

**Emincé de poulet à la
crème de curry**

(2)(10) tr (1,3,4,9,12,13)

Lentilles carottes

Tr (1,4,9,10,12,13)

Chanteneige

(2)

Clémentine

MARDI 17

**Salade de pommes de
terre pois chiches grillés**

(9)(10)

Poêlée de légumes

Carottes, haricots verts,
poivrons, haricots rouges,
tomates concassées

Boulgour

(1)

Crème dessert caramel

(2)

Galette bretonne

(1)(2)(5) tr (4,11)

MERCREDI 18

Soupe de légumes
Carottes, pommes de terre

(2)

Jambon blanc



Gratin de chou fleur

(1)(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Brie AOP

(2)

Pomme

JEUDI 19

Betteraves cuites féta

(2)(9)(10)

Steak

Flageolets

Petit suisse nature sucré

(2)

Ananas

VENDREDI 20

Pamplemousse sucre

**Gratin de poisson
épinards pommes de
terre**

(1)(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Gouda

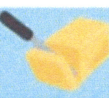
(2)

Gâteau basque

(1)(2)(5) tr (4,11)

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 | 8. Mollusques |
| 2. Lait | 9. Moutarde |
| 3. Arachides | 10. Sulfites |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja |
| 5. Œuf | 12. Céleri |
| 6. Poisson | 13. Sésame |
| 7. Crustacés | 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 ?

Le miel que nous utilisons dans toutes
nos recettes est local.
Les Apiers d'Aliénor COURCOURY -17

