

MENUS ET GOÛTERS CENTRE DE LOISIRS DU 13 AU 17 AVRIL 2026

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

DÉJEUNER

Maquereau à la moutarde

(6)(9)

Emincé de poulet

Carottes champignons
crème

(2)

Riz

Brie

(2)

Pomme

Taboulé

Semoule tomates concassées
concombres pois chiches

(1)

Pâtes papillon à la tomate haricots rouges parmesan

(1)(2) tr (4,5,9,10,11,12,13)

Gouda

(2)

Poire

Salade de pommes de terre thon cornichons

(6)(9)(10)

Sauté de porc au curry

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

Haricots verts

Fromage blanc sucré

(2)

Betteraves cuites avec dés de pommes

(2)(9)(10)

Filet de poisson vapeur

(6)

Epinards béchamel

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

Petit suisse nature sucré

(2)

Spéculoos

(1) tr (2)

Céleri rémoulade

(5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)

Boeuf bourguignon

Tr (1,3,4,9,10,12,13)

Blé

(1)

Bûche de chèvre

(2)

Tarte aux pommes

(1)(2)

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 ?

Les fruits et légumes c'est bon...
Mais de saison c'est mieux 😊

