L'école du goût

MENU CENTRE DE LOISIRS du 20 Octobre au 31 Octobre 2025

	du 20 octobre au 24 octobre	du 27 octobre au 31 octobre
LUNDI	Salade de Chou Rouge Olives Noires	Salade d'haricots verts EG poivrons
	Jambon blanc	Sauté De Boeuf Sauce Tomate
	SV : Colin crème	**SV : Pané moelleux fromager nature**
	Purée de pommes de terre	Fusilli BIO
		Petits suisses aux fruits
	Flan Chocolat Maison	Kiwi BIO
MARDI		Taboulé semoule BIO
	Sauté de volaille au jus	Œufs durs BIO sauce aurore
	SV : Nuggets emmenthal	
	Gratin de chou fleur EG	Epinards Egalim hachés béchamel
	Vache Picon	St Môret BIO
	Fruits BIO	
MERCREDI	Céleri rémoulade Egalim	Carottes Egalim râpées
	Spaghettis BIO bolognaise	Tarte au fromage
	(plat unique)	**(plat unique)**
	Yaourt nature	Brie
	Purée de fruits Egalim	Yaourt fermier local aromatisé
JEUDI	Salade D'Endives Aux Lardons	Crêpe au fromage
	SV : Salade d'endives	
	Nuggets de poisson	Saumon MSC sce Citron Paprika
		SV :
	Jardinière de légumes Egalim	Courgettes BIO persil
	Croc lait BIO	
		Banane BIO
VENDREDI	Tartinade de pois chiche	Velouté de potiron
	Pizza végétarienne	Chipolatas
		SV : Omelette fromage
	Salade verte	Carottes Egalim à la crème
	Camembert	Mimolette
	Fruits	Gâteau maison orange et chocolat

PNS : Pain rond, rôti de dinde (SV : surimi)
Tomate, salade, mayonnaise
Chips, camembert portion
Fruit

PAS DE PIQUE NIQUE SANDWICH LE LUNDI

PNB : Jambon blanc
(SV : Poisson blanc mayo)
Salade de pommes de terre
Camembert portion
Fruit

Les fruits indiqués peuvent variés selon leur disponibiltés

Nos viandes bœuf, veau, porc, volaille sont d'origines France

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement, conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN, contrôlés par une diététicienne diplômée

Allergènes : La liste des compositions des plats et menus est disponible sur notre site internet

Légende

H.V.E produit de Haute Valeur Environnementale

C.E.2 produit de Certification Environnementale niveau 2

Produit Egalim

Fait maison