Restauration municipale du centre de loisirs - Session d'Automne 2026

Semaine du 19 au 23 octobre	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Hors d'œuvre	Tomates mozzarella	Céleri mayonnaise	Salade de riz, tomates, maïs, poivrons	Concombre vinaigrette	Betteraves râpées crues
Plat principal	Dés saumon à la fondue de poireaux	Aiguillette de poulet sauce tomate	Emincé de bœuf au paprika	Pizza aux 3 fromages	Filet de colin sauce crème
Garniture	Penne	Haricots verts & dés de PDT	Jeunes carottes & petits pois	Laitue vinaigrette	Brocolis & blé gratinés
Produit laitier	-	Chèvre	Gouda	-	
Dessert	Salade de fruits petite coupe	Grillé aux pommes	Raisin	Liégeois chocolat & biscuit	Gâteau au yaourt aux pommes
Goûter	Yaourt nature sucré Gâteau + eau	Pain viennois Fruit + lait	Brioche Pâte à tartiner + jus de pomme	Lait Céréales	Compote Gâteau + eau

Semaine du 26 au 30 octobre	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
			Menu Orange HALLOWEEN		
Hors d'œuvre	Sardines beurre	Œuf dur mayonnaise	Velouté courgettes à la vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette agrumes	Pomme de terre vinaigrette
Plat principal	Merguez	Pâtes façon bolognaise aux 2 lentilles (+ emmental râpé)	Poisson meunière	Emincé de dinde au curry	Omelette
Garniture	Légumes couscous & semoule		Carottes vichy	Frites de patates douces	Ratatouille
Produit laitier	Camembert	-	-	Mimolette	Riz au lait maison
Dessert	Prune	Ananas frais	Eclair au chocolat	Orange	
Goûter	Pain Pâte à tartiner + lait	Fromage blanc vanille Gâteau + eau	Croissant Lait chocolaté	Compote Gâteau + eau	Pain Fromage + jus d'orange

Code couleurs : Fruits et Légumes crus - Fruits et Légumes cuits - Aliments Protidiques - Féculents - Produits Laitiers - Produits Sucré

Menu proposé sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement et/ou de production

