MENUS CENTRES DE LOISIRS
TOUSSAINT 2026
5 éléments

DU 19 OCTOBRE AU 30 OCTOBRE 2026

lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Salade de pommes de terre maïs et cornichon à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette persillée	Roulade * et cornichon	Betteraves rouges BIO à la vinaigrette persillée	Macédoine de légumes façon rémoulade
Saucisse de volaille façon knack sauce brune	Paupiette au veau sauce douce au poivre	Meunière de poisson	Rôti de porc * sauce charcutière	Gratin de Pennes HVE (Blé/pois chiches) sauce crème et emmental
Petit pois	Riz BIO aux légumes	Pommes de terre et chou fleur béchamel	Semoule BIO et ratatouille	
Gouda BIO	Tomme noire IGP	Prune	Camembert BIO	Pont l'êveque
Pomme	Flan au chocolat	Yaourt nature sucré BIO	Gâteau au caramel du chef	Compote de fruit sans sucre ajouté

Menu Halloween

lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
Brocolis vinaigrette façon cocktail	Duo de céleri et carottes à la vinaigrette	Chou blanc râpé vinaigrette aux pommes	Potage de légumes	Salade verte à la vinaigrette
Boulettes au boeuf sauce aux champignons	Filet de colin d'Alaska MSC sauce tomate	émincé de cuisses de poulet sauce curry	Omelette du chef sauce fromagère	Haché au veau sauce barbecue
Fusilli BIO	Coeur de blé BIO	Semoule BIO	Pommes de terre dorées	Purée de pommes de terre et potiron
Emmental BIO râpé	Brie	Petit suisse nature sucré	Bûchette aux deux lait	Vache qui rit BIO
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Banane BIO	Clémentines	Tarte patate douce caramel du chef

Les menus proposés sont susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

* Produit contenant du porc

** Ou dérivées de pommes de terre

LEGENDE :

BIO

PRODUIT REGIONAL

VIANDE D'ORIGINE FRANCE