



Période du 05/01/2026 au 13/02/2026

mercredi 7 janvier

Céleri rave aux pommes vinaigrette
Sauté de veau sauce chasseur
Pommes de terre sautées bio
Fromage : St Nectaire laitier AOP
Purée de pomme/ fraise et cassis bio



mercredi 14 janvier

Toast au brie, miel et laitue
Poisson du jour au beurre blanc
Carottes vichy bio
Pomme cuite sauce caramel



mercredi 21 janvier

Radis rémoulade
Hachis Parmentier maison (viande de bœuf origine France)
Salade verte
Liégeois au chocolat bio



mercredi 28 janvier

Salade de perles de blé, maïs, chèvre, olives noires
Paupiette de volaille à l'estragon
Carottes bio et panais bio
Paires au sirop



mercredi 4 février

Velouté de légumes anciens (carottes, panais, rutabaga, topinambour)
Porco de cebolada (porc, chorizo, tomate, paprika, oignons, poivrons)
Blé issu de l'Agriculture Biologique
Fromage blanc à la confiture de lait



Sous réserve de modifications

****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)****



Menus Centres de Loisirs

Période du 05/01/2026 au 13/02/2026

mercredi 11 février

Mousse de canard et cornichons

Sauté de porc bio aux olives

Flan de chou-fleur

Fruit : Kiwi



Sous réserve de modifications

*****Toutes nos viandes sont d'origine Française (nées et élevées)*****