

## Menus Accueils de Loisirs – Semaine du 21 au 25 Juillet 2025

	LUNDI	MARDI Repas froid	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Radis Beurre</b> (6)	<b>Tomates Cerises</b>	<b>Salade Périgourdine</b> (9)	<b>Rillettes</b> (6)	<b>Salade andalouse</b> (9)
Plat	<b>Chipolatas</b> (6)	<b>Œuf dur</b> (6)	<b>Steak haché</b>	<b>Rôti de dinde aux herbes de Provence</b>	<b>Merlu sauce marinère</b> (2,3,5,6,8,11)
Garniture	<b>Petits Pois Parisiens</b>	<b>Haricots Verts vinaigrette + salade de riz</b> (9)	<b>Céréales Gourmandes</b> (4,6)	<b>Flageolets Verts</b> (6)	<b>Gratin de pomme de terre à la béchamel</b> (5,6)
Produit Laitier	<b>Lait</b>	<b>Carré président</b>		<b>Cabrette</b>	
Dessert	<b>Ananas</b>	<b>Fruit</b>	<b>Glace</b> (4,6)	<b>Fruit</b>	<b>Yaourt sucré</b>

*Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements*

*Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)*

**Listes allergènes obligatoires présents** (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

<p>Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</p>	1 Arachide	4 Fruits à coque	7 Lupin	11 Poisson
	2 Céleri	5 Gluten	8 Mollusque	12 Sésame
	3 Crustacés	6 Lait	9 Moutarde	13 Soja
			10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites

### Logos

<b>Peche Durable</b> 	<b>Viandes Françaises</b> 	<b>Oeufs français</b> 	<b>Label Rouge</b> 	<b>Agriculture Biologique</b> 	<b>Appellation d'Origine Protégée</b> 	<b>Haute Valeur Environnementale</b> 	<b>Fruits et Légumes de Saison</b> 
---	--	--	---	---	--	---	---