

Menus Accueils de Loisirs – Semaine du 27 au 31 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Entrée</u>	Velouté de champignons (6)	Concombres à la ciboulette (9,14) 	Carottes râpées (9,14) 	Tomates mozzarella (9,6) 	Rillettes 
<u>Plat</u>	Escalope de dinde sauce paprika (5,6) 	Sauté de veau Marengo (5,6) 	Rôti de porc sauce échalotes (5,6) 	Empanadas au bœuf (6,10,5) 	Brandade de colin (6,3,8,11,14) 
<u>Garniture</u>	Riz parfumé (6)	Printanière de légumes (6)	Gratin de courgettes (6) 	Spaghettis (6,10,5)	Salade verte vinaigrette (9,14)
<u>Produit Laitier</u>	Fromage (6)		Lait (6) 		Fromage (6)
<u>Dessert</u>	Fruits 	Liégeois vanille (6)	Petits suisses aux fruits (6)	Dessert Halloween 	Éclair chocolat (10,4,6,5)

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborées 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 :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	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

Pêche Durable 	Viandes Françaises 	Œufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	---	---	---	--	---	---