

## Menus Accueils de Loisirs – Semaine du 28 Juillet au 1<sup>er</sup> Août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Rillettes de Thon</b> (10,11,9,6)	<b>Duo de Melon</b>	<b>Carottes Vinaigrette</b> (9)	<b>Concombre à la bulgare</b> (6)	<b>Terrine de campagne</b> (6)
Plat	<b>Jambon blanc</b> (6)	<b>Aiguillettes de poulet au lait de coco</b> (5,6,4)	<b>Rôti de veau aux olives</b> (5;6)	<b>Raviolis Végétarien</b> (5,6)	<b>Cabillaud beurre blanc</b> (2,3,5,6,8,11)
Garniture	<b>Salade de pâtes</b> (9,6)	<b>Cœur de blé</b> (6)	<b>Pomme de terre enrobées</b> (6)	<b>Salade verte</b> (9)	<b>Chou fleur</b> (6)
Produit Laitier	<b>Fromage</b> (6)		<b>Cantal</b> (6)		<b>Saint Môret</b> (6)
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Liégeois Chocolat</b> (6,4)	<b>Fruit</b>	<b>Riz au lait Maison</b> (6)	<b>Fruit</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.  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> 
---	--	--	---	---	--	---	---