CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 17 au 21 AOUT 2026	Salade de choux fleurs		10 12	Salade de tomates		10 12	Salade de haricots verts		10 12	Salade de riz			Taboulé		1 10 12
	Tajine d'Agneau aux pruneaux			Omelette		3	Rôti de dinde			(tomates thon olives maïs)		4	Filet de poisson pané / citron		4
	Semoule		1	Gratin de courgettes riz		7	Pommes de terre sautées			Chips			Haricots plats persillés		
	Comté		7	Yaourt		7	Saint-Moret		7	Babybel		7	Fromage blanc		7
	Abricot						Pastèque			Banane					
	PIQUE NIQUE CP-CE-CM			PIQUE NIQUE MS						PIQUE NIQUE CP-CE-CM			PIQUE NIQUE PS-MS-GS		
	Gouter : Pain chocolat Fruit		1 7	Gouter : Galette bretonne compote		1 3 7	Gouter : Brioche confiture lait		1 3 7	Gouter : Quatre quart yaourt		1 3 7	Gouter : Pain fromage et fruits antigaspi		1 7
	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1
Semaine du 24 au 28 AOUT 2026	Salade verte croutons		1 10 12	Salade de pommes de terre (olives cornichons tomates)		10 12	Salade de pâtes (tomates poivrons olives maïs)		1 10 12	AIOLI			PAN BAGNA		
	Pâtes sauce tomates lentilles corail		1			12			4	Haricots verts 1/2 œuf PDT carottes mayonnaise filet cabillaud		3 4 10 12	Tomates salade verte thon olives concombres oignons)		4 10 12
	Edam		7	Poulet rôti			Rôti de Veau			Chanteneige		7	Fromage anti gaspi		7
	Glace		3 7 8	Carottes confites			Ratatouille			Banane			Fruit anti gaspi		
				Melon		3 7 8	Gouda		7						
							Pêche								
	PIQUE NIQUE CP			PIQUE NIQUE GS-CP			PIQUE NIQUE CE-CM								
	Gouter : Pain au maïs confiture fruit		1	Gouter : Pain fromage		1 7	Gouter : Gâteau maison fruit		1 3 7	Gouter : Pain Chocolat fruit		1 7	Gouter : Pain fromage et fruits anti gaspi		1 7
	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1	PAIN		1

LEGENDE :
Aliments Bio
Label Rouge
Pêche Durable
Repas Végétarien

Liste des Allergènes Annexe II (R(CE)INCO)
1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
3 Œufs et produits à base d'œufs
4 Poissons et produits à base de poisson
5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix..)
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de Sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
13 Lupin
14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi ...)

Viande fraiche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraiche ovine porc et volaille viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
"Aide Union Européenne à destination des écoles "
Fruits Légumes lait produits laitier à l'école