











Menus Centre de Loisirs Février 2025





Semaine du 09 au 13 Février 2026

LUNDI 09/02	MARDI 10/02	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
 Salade de pâtes BIO au curry	Sandwich buns rillettes de thon	Sandwich pain de mie rosette et beurre	Radis émincés et maïs à la vinaigrette	Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons) 
 Cubes de poisson blanc sauce crème			 Hoki sauce verte	 Potimientier de canard (plat complet)
 Carottes BIO au jus	Chips	Chips	Polenta crémeuse	/
Fromage fondu Vache picon®	Fruit de saison pratique	Purée de pommes individuel	 Camembert BIO	Petit fromage frais aromatisé 
 Fruit de saison BIO	Gaufre	Biscuit Petit beurre	Cocktail de fruits au sirop léger	Fruit de saison BIO 

Menus Centre de Loisirs Février 2025

Semaine du 16 au 20 Février 2026



LUNDI 16/02 REPAS VEGETARIEN	MARDI 17/02 VIVE LE CARNAVAL	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
<p>Haricots beurre à la vinaigrette</p> <p> Lasagne chèvre épinards (plat complet)</p> <p>/</p> <p> Yaourt nature sucré HVE du GAEC Barras</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Sandwich buns volaille à l'asiatique</p> <p>Chips</p> <p>Purée pomme-coing individuelle</p> <p>Cookie au chocolat</p>	<p> Salade de lentilles BIO sauce échalote</p> <p> Rôti de porc sauce caramel</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Fenouil sauce rémoulade</p> <p> Emincé dinde sauce kebab</p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Fromage frais Saint Môret®</p> <p>Tapioca saveur chocolat</p>	<p>Sandwich buns emmental et crudités</p> <p>Chips</p> <p>Fruit de saison pratique</p> <p>Sablé au chocolat</p>