

MENUS CENTRES DE LOISIRS (Vacances de la Toussaint)

<u>Lundi 20/10/2025</u> Betteraves rouges/tomate Rissollette de veau (U.E) sce crème et ses country cubes Mousse au chocolat	
<u>Mardi 21/10/2025</u> Filet de poulet  sce rôti et petits pois carottes à la française Kiri Muffins pépites de chocolat	
<u>MERCREDI 22/10/2025</u> Chipolatas  sce tomato grill, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Fruit de saison	
<u>Jeudi 23/10/2025</u> Carottes râpées/œufs durs Tortis à la Carbonara  et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO 	
<u>Vendredi 24/10/2025</u> Pesca pané de dos de colin  sauce beurre blanc, carottes vichy et riz Mimolette Donut's chocolat	

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la **contamination croisée accidentelle entre préparations.*

Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*