

MENUS CENTRES DE LOISIRS (Vacances de la Toussaint)

<u>Lundi 19/10/2026</u> Betteraves rouges/tomate Rissollette de veau (U.E) sce crème et ses country cubes Mousse au chocolat	<u>Lundi 26/10/2026</u> Boulette de poulet (U.E) sauce tomate, légumes coucous et semoule Kiri Compote pomme
<u>Mardi 20/10/2026</u> Filet de poulet  sce rôti et petits pois carottes à la française Kiri Muffins pépites de chocolat	<u>Mardi 27/10/2026</u> Macédoines de légumes/olive Cordon bleu de volaille  sauce ketchup et ses potatoes Petits suisses aux fruits BIO 
<u>MERCREDI 21/10/2026</u> Chipolatas  sce tomato grill, ratatouille et semoule Vache qui rit BIO  Fruit de saison	<u>MERCREDI 28/10/2026</u> Œufs durs/mayo/tomate Saucisse de Strasbourg , coquillettes et gruyère râpé Cookie géant au chocolat
<u>Jeudi 22/10/2026</u> Carottes râpées/œufs durs Tortis à la Carbonara  et gruyère râpé Yaourt à la vanille BIO 	<u>Jeudi 29/10/2026</u> Burger de colin (Steak)  sce crème, bâtonnets de carottes et riz blanc St Moret BIO  Fruit de saison
<u>Vendredi 23/10/2026</u> Pesca pané de dos de colin  sauce beurre blanc, carottes vichy et riz blanc Mimolette Donut's chocolat	<u>Vendredi 30/10/2026</u>  Laitue/Maïs Pané au gouda  sce tomato grill et ses Pdt rosti Liégeois chocolat

*Tous nos plats sont fabriqués gré toutes nos précautions, contamination croisée acci- Notre affichage est effectué communiquées par nos four-produits.

Liste des 14 allergènes

repas : Gluten, crustacés, fruits à coque, céleri, sulfites, arachides, lupin,

*Menus susceptibles de 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)

dans notre cuisine, aussi mal-nous ne pouvons pas exclure la dentelle entre préparations. sur la base des informations nisseurs sur leurs propres

majeurs possible dans nos

œufs, poisson, soja, lait, moutarde, graines de sésame, mollusques.

variations sous réserve des