Menu des centres de loisirs

Mois de Septembre 2026

MERCREDI 02/09	MERCREDI 09/09	MERCREDI 16/09 LE JOUR DU Végé	MERCREDI 23/09	MERCREDI 30/09
Taboulé	Salade verte surimi et œuf dur, vinaigrette échalote	Crémeux de betteraves (betterave, fromage blanc, sirop de cassis)	Concombre Bio crème ciboulette (Légumerie)	Macédoine de légumes Bio mayonnaise
Sauté de boeuf au jus	Saucisse de Toulouse	Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Boules de bœuf sauce bourguignonne	Poulet rôti LR sauce basquaise
Courgettes à la provençale (légumerie)	Haricots blancs	(Boulgour BIO)	Chou fleur Bio et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Polenta
Cantal AOC	Carré Bio	Fromage blanc nature et sucre	Bûchette mi-chèvre	Fromages frais et sucre
Nectarine	Crème dessert caramel ind	Prunes	Eclair vanille	Poire

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu des centres de loisirs

Mois d'Octobre 2026



MERCREDI 07/10	MERCREDI 14/10	MERCREDI 21/10	MERCREDI 28/10
Salade jurassienne (salade mêlée jambon emmental) Vinaigrette	Chou blanc, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme		
Filet de hoki sauce sétoise *(estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)*	Rôti de bœuf sauce normande (crème aux champignons)	Vacances d'automne	
Haricots verts Bio	Purée de Potimarron		
Fromage frais Petit moulé ail et fines herbes	Crème de brebis		
Banane	Semoule au lait		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Pêche responsable
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée