MENU DU CENTRE DE LOISIRS DU 11 AU 14 AOUT 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fait Maison Concombre vinaigrette	Fait Maison Melon charentais	Fait Maison Salade Marco Polo	Salade de tomate vinaigrette Fait Maison	
Fait Maison Steak haché de bœuf sce charcutiere VIANDES DE FRANCE	Fait Maison Saucisse grillé au four	Fait Maison Poulet roti VIANDES DE FRANCE	Fait Maison Filet de poisson sce crème de citron	fermé
Fait Maison Riz créole AB	Fait Maison Coquillettes AB	Fait Maison Poêlée de légumes	Fait Maison Semoule AB	
,,	AB Fromage	Fromage AB	AB Fromage	
Glace au lait	Yaourt nature sucré AB	Fruit de saison	Compote de fruits et son biscuit AB	

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

PRODUIT DE SAISON — Fait Maison

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE — AB

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE — VIANDES DE FRANCE

FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	49
Glucides	74
dont sucres	*31*
Lipides	45

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

N° d'agrément : 56.185.801.CE