

## MENU Du centre de loisir DU 16 AU 20 FEVRIER 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 coleslaw  Fait Maison 	 Carottes râpées vinaigrette qui rit  	 macedoine de légumes  	 Velouté de légumes  	 Nems au poulet  
 Couscous végétal  	 Chipolatas au four  	 Tartiflette (jardin de volailles)  	 Emincé de volaille sauce diablotin  	 Filet de poisson sauce normande  
 Semoule  	 Petits pois carottes à la vapeur  	 pomme de terre boulangère  	 Riz créole IGP  	
 Kiwi  	 Crème dessert caramel  	 Fromage  	 Brebis crème  	 Fromage à croquer  
 REPAS VEGETAL	 Produit laitier  	 Pomme d'Inguiniel  	 panna cotta fruit rouge  	

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 brut	

FAIT MAISON  
  
 Fait Maison  
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
  
 VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE  
  
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT  


Valeur nutritionnelle moyenne  
 par repas (g/100g)

Protéines	48
Glucides	60
donc sucres	24
Lipides	47

*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.