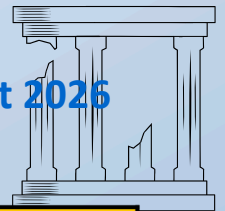
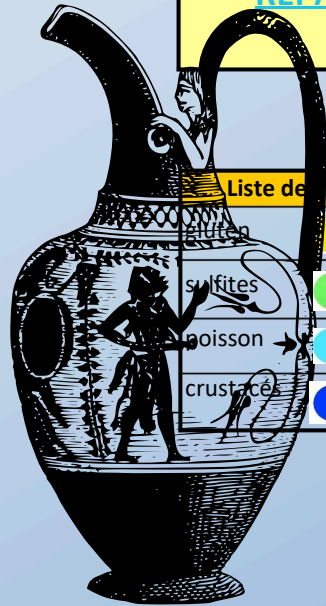




MENU DU CENTRE DE LOISIRS DU 13 au 17 juillet 2026



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte emmental 		Salade de tomates 	salade a la grecque (tomates, feta, olives noires) 	
Poulet Froid 		Pavé végétal 	Souvlaki (brochette de volaille marinée ,tzatziki) 	
Taboulé 		Petits pois/Carottes 	riz 	
petit suisses aux fruits 		Fromage 		
REPAS FROID		Beignet à la pomme 	ravani (gateau au yaourt grecque) 	
		REPAS VEGETAL		Glace

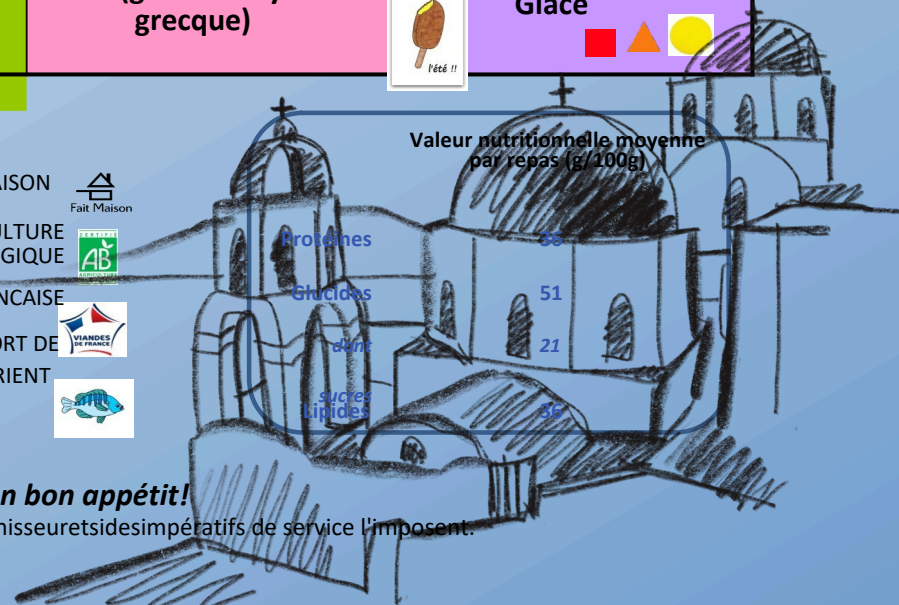


Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacé	lait		

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHÉ DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)

Protéines 58
Glucides 51
Lipides 21
sucres



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur ou de circonstances de service l'imposant.