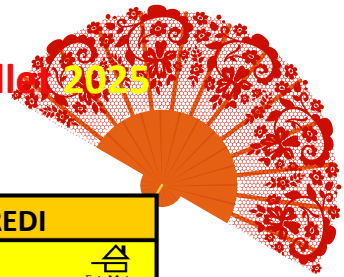




# MENU DU CENTRE DE LOISIRS DU 20 au 24 juillet 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Concombre à la Bulgare</b> 	 <b>Salade estivale</b> (tomate, pastèque, mozzarella)	 <b>Pastèque</b> 	 <b>Taboulé Libanais</b> 	 <b>pan con tomate</b> (pain grillé a la tomate)
 <b>Chipolatas au four</b> 	 <b>Steak du bouché</b> 	 <b>Emince de dinde sauce moutarde</b> 	 <b>croque monsieur</b> 	 <b>empanadas</b> 
 <b>Purée de pommes de terre</b> 	 <b>Frites</b> 	 <b>Haricots verts</b> 	 <b>salade verte</b> 	 <b>patatas bravas</b> 
<b>Crème dessert caramel</b> 	<b>Fruit de saison</b>	 <b>Glace</b> 	<b>fromage</b> 	<b>tarta de santiago</b> 

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

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

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	39
Glucides	59
dont sucres	30
Lipides	40

**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