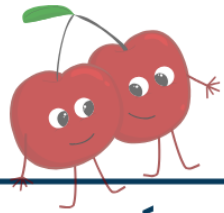
















MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026



ACCUEIL DE LOISIRS

| | LUNDI 18 | MARDI 19 | MERCREDI 20 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
|---------------------------------|--|--|---|--|---|
| ENTRÉE | Quinoa façon taboulé | Tomate mozzarella | Salade de riz  | Salade verte  | Pâté de campagne  |
| PLAT | Escalope de dinde  | Rôti de porc  | Sauté de poulet  | Hachis parmentier aux lentilles corail | Colin meunière  |
| ORIGINE | France | France | France | | Pêche durable |
| ACCOMPAGNEMENT | Poêlée de carottes  | Mitonné de lentilles  | Gratin de choux fleur | (plat complet) | Poêlée de légumes et pommes de terre  |
| FROMAGE /PRODUIT LAITIER | | | | | Samos |
| DESSERT | Compote pêche  | Flan vanille caramel  | Pomme  | Banane  | Fraises au sucre (production locale) |

*Fruits, légumes et produits laitiers sous signe officiel de qualité (BIO, AOC, AOP, IGP, LABEL ROUGE) subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles (assaisonnement et sucre servis à part).

Menu à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement

