





MENUS "CENTRES DE LOISIRS - 4 Éléments"

Menus du 16 au 27 février 2026

Lundi 16 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Judi 19 février	Vendredi 20 février
		CÉLERI SAUCE FAÇON RÉMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	 SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE
ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET/ PANÉ FROMAGER SAUCE POIVRE	FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE	ALLUMETTES DE PORC*/ SAUMON FAÇON CARBONARA	SAUCISSE DE STRASBOURG/ SAUCISSE VÉGÉTALE	TORTILLAS DE POMMES DE TERRE
SEMOULE BIO	GRATIN DE POTIRON BÉCHAMEL	MACARONIS BIO	FRITES/ KETCHUP	
 CHANTENEIGE BIO	EDAM BIO	EMMENTAL RÂPÉ BIO		YAOURT AROMATISÉ
FRUIT DE SAISON	BEIGNET	MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	COMPOTE INDIVIDUELLE	
Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Judi 26 février	Vendredi 27 février
 CAROTTES RÂPÉES BIO RÉGIONALES VINAIGRETTE A L'ORANGE		SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE		
BOLOGNAISE DE LENTILLES BIO	SAUTÉ DE PORC/ COLIN MSC SAUCE CHAMPIGNONS	AIGUILLETES DE POULET/ MERLU MSC SAUCE AU CUMIN	HACHIS PARMENTIER DE BOEUF/ HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	COLIN d'ALASKA MSC SAUCE AIGRE DOUCE
 FARFALLE BIO	PETITS POIS CE2	HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE		RIZ BIO CANTONNAIS
	 CAMEMBERT BIO		 MIMOLETTE BIO	YAOURT SUCRÉ
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF FAÇON KASUTERA

Seon l'approvisionnement les menus sont susceptible d'être modifiés