
































# MENUS CENTRES DE LOISIRS

Du 13 au 17 avril 2026

LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04 	VENDREDI 17/04
Choudou en salade 	Boulgour bio printanier  	Radis émincés vinaigrette	Salade Crécy 	Houmous de pois chiches bio du Sud-Ouest aux pimentos et chips mexicaines   
Chipolatas IGP Sud-Ouest 	Sauté de poulet sauce suprême  	Rôti de bœuf et ketchup 	Chili sin carne 	Filet de petit colin MSC sauce meunière 
Petits pois au jus  	Haricots beurre 	Pommes smile	Riz bio IGP Camargue au beurre   	Brocoli au beurre
Yaourt bio brebis à la fraise  	Camembert bio   Orange bio 	Flan vanille nappé caramel bio  	Edam  Pomme bio 	Semoule au lait  



Les vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza bio de Mugron et de vinaigre bio.  
Tous les menus sont conçus par une diététicienne et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.  
1 : origine UE      2 : origine non-UE