

CENTRE DE LOISIRS ST PAUL 3 CHATEAUX VACANCES SCOLAIRES
Du 09/02/2026 au 13/02/2026

	Menu
Lundi	Brocolis - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet 🇫🇷 - Sauce au poivre /Pavé de merlu MSC 🐟🐟 - Sauce au poivre Semoule Bio 🌱 Cantal AOP 🐄 Clémentine
Mardi	Salade de blé et mimolette - Vinaigrette persillée Poisson blanc meunière MSC 🐟 Gratin de potiron Béchamel 🍲 Yaourt nature Bio du GAEC de la Grange 🌱🐄 Poire
Mercredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷 /Poisson MSC façon carbonara 🐟 Macaronis Bio 🌱 Saint Nectaire AOP 🐄 Mousse au chocolat au lait
Jeudi	Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne Sauté de dinde FR 🐔 - Sauce au jus /Omelette du chef (MEA) 🍳 Carottes Ce2 🐔 Brie Gâteau du chef au yaourt 🍷
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette balsamique Raviolini au fromage, sauce tomate Suisse sucré Compote fraîche pomme Bio vanille 🌱🍷

CENTRE DE LOISIRS ST PAUL 3 CHATEAUX VACANCES SCOLAIRES
Du 16/02/2026 au 20/02/2026

	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs 🌽 - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce au cumin /Quenelle nature - Sauce au cumin Haricots verts Bio à l'échalote 🌿 🌿 Pont l'Evêque AOP 🍷 Compote fraîche pomme Bio 🍏 🍷
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette aux pommes Saucisse de Strasbourg /Roulé végétal goût merguez Petits pois CE2 au jus Camembert Bio 🌿 Éclair au chocolat
Mercredi	Carottes râpées 🥕 - Vinaigrette à l'orange Farfalles aux lentilles Bio et aux épices 🌿 Tomme noire IGP 🍷 Poire
Jeudi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français) 🇫🇷 /Parmentier de poisson Vache qui rit Bio 🌿 Banane Bio 🌿
Vendredi	Salade asiatique - Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - Sauce aigre douce Riz Bio cantonnais 🌿 Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER 🌿 🍷 Gateau façon kasutera 🍰