Menus semaine 41
Du 6 au 10 octobre 2025

CENTRE DE LOISIRS

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Betteraves vinaigrette *(10; 12)*	Salade composée *(10; 12)*	Soupe de potiron *(7)*	Méli mélo de carottes et céleri *(10; 12)*	Salade de pâtes *(1; 3; 10; 12)*
Chili sin carne *(1; 9; 10; 12)*	Pâtes bolognaise et fromage râpé *(1; 3; 7; 9; 12)*	Echine fumée *(10; 12)*	Tartiflette *(7; 10; 12)*	Poisson meunière *(1; 3; 5)*
Riz *(7)*	*Pâtes aux lentilles corail et fromage râpé (1; 3; 7; 9; 12)*	*Rôti de poisson (5)*	*Tartiflette sans viande (7; 10; 12)*	Gratin de légumes *(1; 7; 10; 12)*
Fromage* *(7)*	Yaourt aux fruits *(7)*	Purée de pommes de terre *(7)*	Fruit*	Poire au chocolat *(7)*
Compote*		Bavarois au caramel *(1; 3; 7)*		
		Goûter *Pain et chocolat (1; 7)*		

* *Produit proposé dans d'un programme d'aides de l'UE à destination des écoles appelé "Lait et fruits à l'école"*

Tous nos plats sont faits maison avec des produits de qualité et durables.

Repas végétarien (proposé 1 fois par semaine)

Logo "régie maraîchère": production de légumes par la mairie d'Epinal à Epinal (88000).

Logo "agriculture biologique"; pratiques agricoles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.

Logo "MSC pêche durable", pêche responsable en respectant l'environnement marin et en conservant suffisament de poissons en mer.

Tous les produits d'épicerie sont BIO et origine France, Ils sont achetés à Biocoop à Epinal centre.
Tous les œufs proviennent du GAEC la Seigneurerie; élevage de poules en plein air à Badménil aux Bois (88), œufs BIO.
Le pain est produit à base de farine BIO et locale et provient de la boulangerie "L'Atelier du pain" située à Epinal.
La majorité des fruits BIO proviennent des Vergers Grandieu à Grignoncourt (88).
Le beurre, la crème et le lait utilisés en cuisine proviennent de la ferme des Champs Fleuris à Plombières les Bains (88), agriculture raisonnée.
La majorité des laitages proviennent de Label Terre, ferme à Dompierre (88), fabrication bio et artisanale.
Toute les viandes non Bio sont achetées chez Cash viande à Epinal, qui fourni des viandes et volailles de provenance régionale, abbatues à Mirecourt (88).

Les chiffres inscrits sur le menu en orange ex: *(1; 3)* correspondent aux allergènes. Merci de vous référer à la liste des allergènes.