



Menus semaine 49
Du 1 au 5 décembre 2025



EPINAL
PROJET ALIMENTAIRE
Manger bio & local, ça se cultive !



CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Macédoine mayonnaise (3; 10; 12)	Salade composée (salade verte, maïs, petits légumes) (10; 12)	Soupe de potiron	Salade de carottes (10; 12) 	Salade de pâtes (1; 10; 12)
Poisson meunière, citron (1; 3; 5)	Choucroute garnie (choucroute, pdt, knack et viande fumée) (1; 10; 12) <i>Choucroute de la mer</i> (1; 5; 10; 12)	Croque Monsieur (1; 7; 12) <i>Croque fromage</i> (1; 7)	Riz cantonais végétarien (riz, légumes, œuf brouillé) (3; 10; 12)	Cuisse de poulet rôtie <i>Poisson blanc rôti</i> (5)
Carottes à la crème (7) 	Crème dessert au caramel (7) 	Salade verte vinaigrette (10; 12)	Fromage* (7)	Pommes de terre et légumes (7)
Fromage* (7)	Pomme au caramel 	Compote pomme cerise* 	Fromage* (7)	Pain d'épices de la Saint Nicolas (1; 3; 7; 10; 12)
Fruit*		GOÛTER Pain et confiture (1)		

* 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 suffisamment 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 Dompiere (88), fabrication bio et artisanale.

Toutes les viandes non Bio sont achetées chez Cash viande à Epinal, qui fournit 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.