



Menus semaine 2
Du 5 au 9 janvier 2026



CENTRE DE LOISIRS				
Lundi 5 janvier	Mardi 6 janvier	Mercredi 7 janvier	Jeudi 8 janvier	Vendredi 9 janvier
<p>Salade de betteraves (10; 12) </p> <p>Gratin de coquillettes au fromage (1; 3; 7) </p> <p>Fruit* </p>	<p>Macédoine mayonnaise (3; 10; 12) </p> <p>Poisson blanc sauce curry (1; 5; 7; 9; 10; 12) </p> <p>Riz (7) </p> <p>Fromage* (7) </p> <p>Galette des rois (1; 3; 7; 8)</p>	<p>Soupe de légumes (9) </p> <p>Parmentier de poisson (1; 5; 7; 9; 10; 12) </p> <p>Salade verte (10; 12) </p> <p>Fromage (7) </p> <p>Crumble pomme poire (1; 7) </p>	<p>Radis et maïs vinaigrette (10; 12) </p> <p>Steak haché sauce brune (1; 7; 10; 12) </p> <p>Poisson (5) </p> <p>Flageolets aux carottes (9) </p> <p>Fromage* (7) </p> <p>Compote de fruits* </p>	<p>Salade de pommes de terre (10; 12) </p> <p>Rôti de porc sauce moutarde (1; 10; 12) </p> <p>Poisson sauce moutarde (1; 5; 7; 10; 12) </p> <p>Gratin de légumes (1; 7) </p> <p>Yaourt aux fruits (7) </p>

GOÛTER
Pain et chocolat (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.