


























# Menus Centre de Loisirs Janvier-Février 2026 FRANCHEVILLE


















MERCREDI 07/01 VIVE LA GALETTE	MERCREDI 14/01	MERCREDI 21/01	MERCREDI 28/01	MERCREDI 04/02 VIVE LES CREPES
 Couscous poulet merguez  <i>SV : Légumes couscous et pois chiches</i>   Semoule BIO  Fromage frais Petit Cotentin®   Galette des rois	 Sauté de porc sauce curry  <i>SV : Curry de pommes de terre et petits pois (plat complet)</i>  Petits pois carottes   Yaourt aromatisé BIO  Cake caramel au beurre salé	Salade asiatique (carottes râpées, haricots mungo, oignons, poivrons)  Gratin de moules  Pâtes Chifferi <i>&amp; Emmental râpé</i>  Crème dessert saveur vanille	 Salade de coquillettes BIO au pistou   Sauté de veau au jus  <i>SV : Boulettes végétales au jus</i>  Salsifis en gratin   Fruit de saison BIO	Saucisse de Toulouse  <i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignons, emmental (plat complet)</i>  Lentilles au jus   Yaourt nature BIO  Crêpe sucrée

LUNDI 09/02	MARDI 10/02 REPAS VEGETARIEN	MERCREDI 11/02	JEUDI 12/02	VENDREDI 13/02
 Salade de pâtes BIO au curry	 Fajitas végétarien (tortilla de blé, emmental, haché végétal, haricots rouges, riz, maïs, poivrons, tomates) (plat complet)	 Salade piémontaise BIO		 Salade de quinoa BIO et boulgour BIO (carottes, céleris, oignons)
 Cubes de poisson blanc sauce crème		 Aiguillettes de poulet sauce barbecue	 Hoki sauce verte	 Potimenter de canard (plat complet)
		<i>SV : Quenelles sauce forestière</i>		<i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
 Carottes BIO au jus	/	 Haricots verts BIO persillés	Polenta crémeuse	/
Yaourt nature	 Carré BIO		 Camembert BIO	Petit fromage frais aromatisé
	 Crème dessert BIO du Val Fleury saveur caramel	 Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	

# Menus Centre de Loisirs Février 2026 FRANCHEVILLE



LUNDI 16/02 REPAS VEGETARIEN	MARDI 17/02 VIVE LE CARNAVAL	MERCREDI 18/02	JEUDI 19/02	VENDREDI 20/02
 Lasagne chèvre épinards (plat complet)	 Carottes BIO râpées à la vinaigrette	 Salade de lentilles BIO sauce échalote		 Salade verte BIO à la vinaigrette
 /	 Colin d'Alaska pané	 Rôti de porc sauce caramel	 Emincé dinde sauce kebab	 Sauté de bœuf BIO au jus
		 <i>Sv : Emincé végétal BIO sauce caramel</i>	 <i>SV : Œuf dur BIO sauce mornay</i>	 <i>SV : Boulettes végétales au jus</i>
	Purée de légumes	Julienne de légumes	Petits pois BIO	Gratin dauphinois
 Yaourt nature sucré HVE du GAEC Barras		/	Fromage frais Saint Môret ®	Fromage blanc
 Fruit de saison BIO	Minis beignets naturels sucrés	 Fruit de saison BIO	Tapioca saveur chocolat	