

Menu de l'Accueil de Loisirs Ani'môme

Vacances d'Automne 2026

Les plats proposés
dans les menus sont
susceptibles de
contenir les
allergènes

Semaine du 19 au 23 octobre

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Pamplemousse	« Fait Maison » Céleri rémoulade 9,10,14	« Fait Maison » Salade Mexicaine 10,14	Chou fleur Bio au curry	« Fait Maison » Carotte râpées aux noix 10,14,7
Poulet Ou Chili végétarien	Pâtes à la bolognaise de légumes 8	Le choix du charcutier Ou Mélange céréales 8,12	Thon à la Catalane 3,6	Le plaisir du boucher Ou Ravioli aux légumes 8,2,9
Friture		Méli melo De légumes	Riz pilaf	Duo de pommes de terre et courgette
Yaourt bio 6	Fruit De saison	Crème dessert vanille 6	Fromage fruit 6	Laitage 6

Les goûters

Compote Biscuit 8	Pain pâte à tartiner 8,7	Pain Confiture 8	Barre Bretonne 8,2	Biscuit 8,2 jus d'orange
-----------------------------	--	-----------------------------	------------------------------	---------------------------------------

Semaine du 26 au 30

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
« Fait Maison » Chou blanc vinaigrette 10,14	« Fait Maison » Taboulé aux légumes 8	« Fait Maison » Macédoine de légumes 10,14	Betterave vinaigrette 10,14	« Fait Maison » Velouté de légumes 9
Sauté de volaille 8,6 Ou Chili végétarien	Tarte fromagère 6,8	Tajine de volaille Ou Ravioli aux légumes 8,2,9	Le choix du boucher Ou Mélange céréales 8,12	Ravioli de saumon 3, 6,8
Friture	Salade verte 10,14	Blé aux amandes 8,7	purée de pommes de terre	Salade verte 10,14
Yaourt bio 6	Fruit	Fromage blanc Bio 6	Fromage Fruit 6	Yaourt bio 6

Les goûters

Fruit Biscuit 8	Pain pâte à tartiner 8,7	Pain Confiture 8	Maestro vanille biscuit	Biscuit 8,2 jus d'orange
---------------------------	--	-----------------------------	------------------------------------	---------------------------------------



Les produits issus de
l'agriculture biologiques



Un plat « fait maison »
est un plat élaboré sur
place à partir de «
produits bruts ».



Produits de qualité « label
rouge, AOP, IGP ... »



Produits de région
NORMAND

Le calendrier des fruits et légumes de saison



1 Crustacé



2 Oeuf



3 Poisson



4 Arachide



5 Soja



6 Lait

7 Fruits à la
coque



8 Gluten



9 Céleri



10 Moutard



11 Mollusque



12 Sésame



13 Lupin

14 Sulfite

Le zoom du mois :

Les fruits et légumes que l'on peut manger en novembre sont plein de vitamines et de goût.

NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Les menus sont communiqués à titre indicatif et peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction d'aléas divers indépendants de la volonté de la ville