Commune de Monnaie

Menus du centre de loisirs

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 43	19-oct.	20-oct.	21-oct.	22-oct.	23-oct.
Menus du 19 au 23 octobre 2026	Carottes Bio râpées vinaigrette (Bio)	Chou rouge aux pommes Bio (Bio)	Saucisson à l'ail	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Boule au veau Bio à l'orientale (Bio)	Sauté de porc label au caramel	Pizza au fromage (tomates, Mozzarella et Emmental Bio) (Bio)	Sauté de poulet	Calamars à la romaine
	Semoule Bio (Bio)	Achard de légumes du chef	Salade verte	Macaronis Bio (Bio)	Haricots beurre à l'ail
	Fromage blanc Bio (Bio)	Tomme noire	Yaourt sucré	Camembert Bio (Bio)	Bûche mi-chèvre
	Compote de pommes Bio (Bio)	Roulé à la confiture d'abricot du chef	Fruit de saison Bio (Bio)	Raisin	Liégeois vanille
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Halloween	Vendredi
Semaine 44	26-oct.	27-oct.	28-oct.	29-oct.	30-oct.
Menus du 26 au 30 octobre 2026	Chou-fleur sauce cocktail	Quiche du chef	Carottes Bio râpées au citron (Bio)	Oeuf dur mayonnaise au sang de Dracula	Betteraves vinaigrette
	Pasta party sauce à l'émincé végé façon kebab	Boule au boeuf à la provençale	Emincé de porc sauce barbecue	Hot-doigt	Paella de colin MSC
	Coquillettes Bio (Bio)	Purée de courge	Brocolis Bio à la béchamel (Bio)	Cervelle de Frankenstein (chou-fleur rôti au ketchup)	(riz Bio) (Bio)
	Mimolette	Edam	Tomme blanche	Verre de lait local	Camembert Bio (Bio)
	Poire Bio (Bio)	Compote pomme Bio banane Bio (Bio)	Semoule au lait au caramel (lait local)	Tarte à la citrouille	Fruit de saison
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR