

# Menus Centre de Loisirs Novembre/Décembre 2025

## BEYNOST

MERCREDI 05/11	MERCREDI 12/11	MERCREDI 19/11	MERCREDI 26/11	MERCREDI 03/12
<p>Salade de blé sauce ail et fines herbes</p> <p>Sauté de bœuf BIO au cumin</p> <p><i>SV : Quenelles sauce mornay</i></p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw (carottes BIO et chou blanc BIO)</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Epinards BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Gaufre</p>	<p>Boulgour BIO en salade</p> <p>Sauté de porc au jus</p> <p><i>SV : Hachis végétarien de légumes (plat complet)</i></p> <p>Purée de légumes</p> <p>Yaourt BIO aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce marengo</p> <p><i>SV : Couscous végétarien</i></p> <p>Semoule BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Lacté saveur vanille nappé au caramel</p>	<p>Céleri râpé BIO sauce cocktail</p> <p>Merlu sauce ciboulette</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage frais Tartare ail et fines herbes</p> <p>Riz au lait</p>



## Menus Centre de Loisirs Novembre/Décembre 2025 BEYNOST



MERCREDI 10/12	MERCREDI 17/12			
<p>Haricots beurre à la vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p><i>SV : Gratin de lentilles, patate douce, oignon et emmental (plat complet)</i></p> <p>Lentilles BIO </p> <p>Petit fromage frais </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Rillettes de thon  </p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune</p> <p><i>SV : Boulettes végétales sauce basilic</i></p> <p>Carottes BIO </p> <p>Fromage blanc BIO </p> <p>Gâteau basque</p>			