

	<h2 style="text-align: center;">MENU CENTRE DE LOISIRS</h2>
	<p style="text-align: center;"><b>Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Lundi 13</b></p>	<p style="text-align: center;">Salade de pamplemousse  <b>Moussaka</b>          Kiri          Beignet au chocolat</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mardi 14</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Atelier cuisine au foyer rural</b>  <b>Menu surprise de saison</b>  <b>Dessert Gourmant</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Mercredi 15</b></p>	<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes          Rosbeef          Pommes noisettes          Petit suisse aux fruits          Fruit de saison</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jeudi 16</b></p>	<p style="text-align: center;">Betteraves  <b>Choucroute</b>          Yaourt aromatisé          Compote pommes / pêche</p>
<p style="text-align: center;"><b>Vendredi 17</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Déjeuner au restaurant "Le Picoun"</b>  <b>Farandole de pizza</b>          Boule de glace</p>



Aliment issu de l'agriculture biologique / Cuisiné sur place

Des aléas d'approvisionnement peuvent engendrer des changements de menus de dernières minutes.

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. La liste de ses substances est consultable à Centre Hospitalier Saint Eloi de Sospel.