

**NOUVEAU** un produit **BIO**  
chaque jour !

# MENU

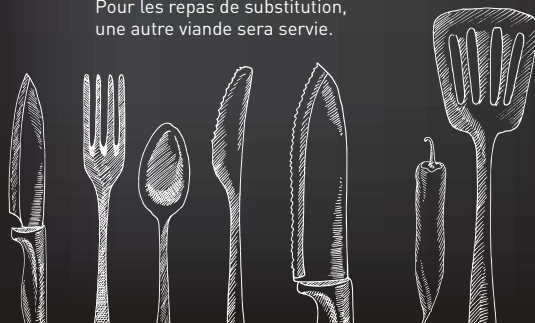
petite enfance

## JUIN

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 3

Taboulé  
Steak haché de veau  
Purée verte  
Yaourt nature **BIO**  
Fruit de saison

MARDI 4

Carottes râpées vinaigrette  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Riz  
Samos **BIO**  
Petit filou

MERCREDI 5

Concombre à la crème  
Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Camembert **BIO**  
Flan pâtissier

JEUDI 6

Batavia  
Escalope de volaille  
Purée d'épinards  
Fraidou  
Crème dessert chocolat **BIO**

VENDREDI 7

Betterave vinaigrette  
Filet de hoky à l'armoricaine  
Farfalle **BIO**  
Edam  
Fruit de saison

LUNDI 10

Férial

MARDI 11

Melon charentais  
Jambon de dinde  
Taboulé  
Fromage blanc nature  
Purée pomme / poire **BIO**

MERCREDI 12

Friand au fromage  
Paupiette de veau  
Poêlée de légumes  
Tomme d'Auvergne **BIO**  
Fruit de saison

JEUDI 13

Pastèque  
Boulettes de bœuf Catalane  
Boulogour **BIO**  
Petit filou  
Petit pot de glace

VENDREDI 14

Laitue et dés de  
tomme noire  
Beignet de poisson  
sauce tartare  
Pommes vapeur persillées  
Fruit frais **BIO**

LUNDI 17

Melon jaune  
Sauté d'agneau  
aux fruits secs  
Semoule  
Tomme blanche  
Fruit **BIO**

MARDI 18

Salade iceberg  
Jambonneau sauce brune  
S/P : jambon de dinde  
Pommes wedges  
Edam **BIO**  
Compote pomme ramboise

MERCREDI 19

Salade de pépinettes  
Rôti de dinde  
Haricots beurre  
Fromage frais 1/2 sel **BIO**  
Mousse au chocolat

JEUDI 20

Betterave vinaigrette **BIO**  
Tortis à la  
bolognaise de légumes  
Kiri  
Fruit de saison

VENDREDI 21

Tomate vinaigrette  
Pavé de lieu sauce coco  
Riz pilaf **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Fruit de saison

LUNDI 24

Melon charentais  
Aiguillettes de poulet  
aux épices  
Semoule **BIO**  
Vache qui rit  
Petit pot de glace

MARDI 25

Pastèque **BIO**  
Poisson pané et citron  
Riz / ratatouille  
Yaourt nature  
Fruit

MERCREDI 26

Tomate  
Rôti de bœuf  
Pommes de terres et Carottes persillées **BIO**  
Petit suisse  
Fruit au sirop

MERCREDI 27

Concombre vinaigrette **BIO**  
Échine de porc 1/2 sel  
S/P : rôti de dinde  
Lentilles  
Camembert  
Flan caramel

JEUDI 28

Salade batavia  
et dés de mimolette  
Parmentier de poisson  
Fruit de saison **BIO**