

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

# MENU

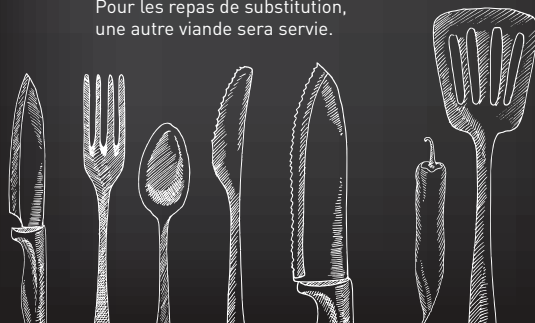
petite enfance

MAI

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 29**

Salade de pépinettes  
Paupiette de veau  
Petits pois **(BIO)**  
Saint-Bricet  
Compote de pommes

**MARDI 30**

Tomate et surimi vinaigrette  
Rôti de dinde en sauce  
Pommes wedges  
Yaourt nature **(BIO)**  
Salade de fruit frais

**MERCREDI 1<sup>er</sup>**

Férialé

**JEUDI 2**

Taboulé  
Sauté de bœuf  
Haricots vert  
Brie  
Fruit frais **(BIO)**

**VENDREDI 3**

Betterave rouge **(BIO)**  
Filet de cabillaud au curry  
Riz pilaf  
Petit filou  
Fruit de saison

**LUNDI 6**

Jus de pomelos et orange  
Raviolis de bœuf gratinés  
Vache picon  
Purée pomme / poire **(BIO)**

**MARDI 7**

Macédoine vinaigrette **(BIO)**  
Couscous boulettes de bœuf et ses légumes  
Bûche chèvre  
Fruit frais

**MERCREDI 8**

Férialé

**JEUDI 9**

**REPAS FROID**  
Pastèque  
Jambon blanc  
S/P : jambon de dinde  
Taboulé  
Camembert **(BIO)**  
Glace petit pot

**VENDREDI 10**

Tomate vinaigrette au basilic  
Filet de poisson meunière / citron  
Epinards à la crème **(BIO)**  
Fromage blanc nature  
Tarte aux pommes

**LUNDI 13**

Aiguillettes de poulet  
Tortis  
Yaourt nature  
Fruit de saison **(BIO)**

**MARDI 14**

Carottes râpées  
Beignets de poisson / citron  
Haricots verts  
Saint Paulin **(BIO)**  
Fruit de saison

**MERCREDI 15**

Concombre vinaigrette **(BIO)**  
Steak haché de veau  
Riz pilaf  
Tomme grise  
Liégeois chocolat

**JEUDI 16**

Melon jaune  
Sauté de porc  
S/P : sauté de dinde  
Petits pois / carottes **(BIO)**  
Carré de l'est  
Clafoutis aux abricots

**VENDREDI 17**

Salade laitue  
Parmentier de poisson  
Fromage blanc  
Fruit frais **(BIO)**

**LUNDI 20**

Melon charentais  
Sauté de bœuf  
Pomme de terre / haricots verts **(BIO)**  
Petit moulé nature  
Ile flottante

**MARDI 21**

**REPAS FROID**  
Tomate au basilic  
Jambon de poulet  
Taboulé  
Petit filou  
Purée pomme / pêche **(BIO)**

**MERCREDI 22**

Salade batavia  
Omelette  
Pommes sautées  
Yaourt nature **(BIO)**  
Fruit

**JEUDI 23**

Pastèque  
Paupiette de veau  
Purée de carottes  
Emmenthal **(BIO)**  
Yaourt aux fruits mixés

**VENDREDI 24**

Filet de saumon aux agrumes  
Pomme de terre et brocolis  
Brie  
Fruit de saison

**LUNDI 27**

Salade de lentilles à l'échalote  
Escalope de volaille aux champignons  
Chou-fleur **(BIO)**  
Petit suisse nature  
Fruit

**MARDI 28**

Concombre vinaigrette  
Filet de hoky  
Pomme vapeur persillées  
Fraidou  
Fruit frais **(BIO)**

**MERCREDI 29**

Crêpe au fromage  
Tortis à la Bolognaise  
Brie **(BIO)**  
Fruit de saison

**JEUDI 30**

Férialé

**VENDREDI 31**

Férialé