

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

petite enfance

MARS

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 2

Macédoine vinaigrette **(BIO)**
Coquillettes à la bolognaise gratinés
Camembert
Fruit de saison

MARDI 3

REPAS VÉGÉTARIEN
Jus de pomelos et orange
Boulettes de soja
Riz pilaf **(BIO)**
Bûche mi-chèvre
Mousse au chocolat

MERCREDI 4

Salade laitue
Couscous poulet et ses légumes
Cantal
Flan caramel **(BIO)**

JEUDI 5

Roti de dinde
Pommes de terre /haricots beurre
Vache qui rit
Banane **(BIO)**

VENDREDI 6

Sardine au citron
Blanquette de poisson
Ebly à la tomate
Carré de l'Est **(BIO)**
Fruit frais

LUNDI 9

Jus de carotte
Raviolis gratinés
Fraidou
Compote de pomme **(BIO)**

MARDI 10

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade iceberg
Tortis à la bolognaise de légumes
Edam **(BIO)**
Fruits

MERCREDI 11

Aiguillettes de poulet
Printanière de légumes
Fromage blanc **(BIO)**
Fruit frais

JEUDI 12

Carottes râpées au citron
Burger de veau sauce barbecue
Haricots verts **(BIO)**
Petit moulé ail et fines herbes
Chou vanille

VENDREDI 13

Betterave rouge **(BIO)**
Poisson pané citron sauce tartare
Pomme vapeur
Pyrénées
Fruit

LUNDI 16

Taboulé
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Jardinière de légumes
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 17

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Hachis parmentier de soja
Emmenthal
Flan chocolat **(BIO)**

MERCREDI 18

Carottes râpées
Omelette aux pommes de terre
Yaourt nature
Compote

JEUDI 19

Salade de pâtes **(BIO)**
Poulet rôti
Brocolis
Samos
Fruit

VENDREDI 20

Tomate vinaigrette
Filet de hoky basquaise
Boulgour **(BIO)**
Saint-Nectaire
Fruit frais

LUNDI 23

Betterave vinaigrette
Emincé de bœuf
Coquillettes **(BIO)**
Chanteneige
Fruit frais

MARDI 24

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade de lentilles **(BIO)**
Pizza tomate et fromage
Carottes Vichy
Yaourt au sucre de canne
Fruit

MERCREDI 25

Tomate et surimi
Sauté de dinde
Riz pilaf **(BIO)**
Mimolette
Cocktail de fruit

JEUDI 26

Carottes râpées à l'orange
Potée au chou vert
S/P : potée à la dinde
Emmenthal **(BIO)**
Liégeois chocolat

VENDREDI 27

Salade de laitue
Gratin provençal (poisson, courgette, pomme de terre)
Yaourt nature
Compote pomme/banane **(BIO)**