

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

# MENU

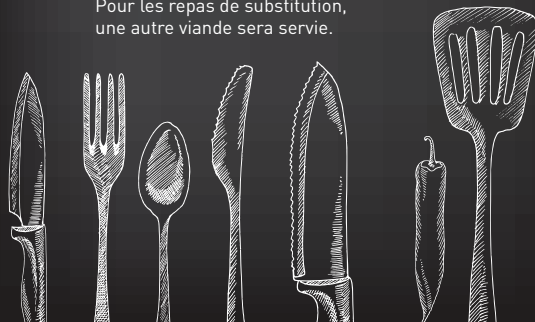
petite enfance

## JUILLET

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 6

Tomate vinaigrette  
Paupiette de veau  
Tortis **BIO**  
Tomme blanche  
Mousse au chocolat au lait

### MARDI 7

**REPAS VÉGÉTARIEN**

Pastèque  
Pizza tomate / fromage  
Salade batavia  
Kiri  
Fruit de saison **BIO**

### MERCREDI 8

Concombre vinaigrette **BIO**  
Rôti de bœuf  
Julienne de légumes  
Petit filou  
Éclair au chocolat

### JEUDI 9

**REPAS FROID**

Melon charentais  
Aiguillette de poulet  
Taboulé **BIO**  
Yaourt aromatisé  
Petit pot de glace

### VENDREDI 10

Salade batavia  
Beignet de poisson  
et citron  
Riz / ratatouille  
Edam **BIO**  
Compote de pommes

### LUNDI 13

**REPAS FROID**

Betteraves vinaigrette **BIO**  
Jambon de dinde  
Salade de pépinettes  
Fromage blanc sucré  
Glace fusée

### MARDI 14

Férialé

### MERCREDI 15

Salade laitue et  
dés d'Emmenthal  
Couscous poulet  
et ses légumes  
Fruit de saison **BIO**

### JEUDI 16

**REPAS VÉGÉTARIEN**

Carottes râpées  
Boulettes de soja  
Gratin de riz et courgettes **BIO**  
Saint-Paulin  
Flan vanille

### VENDREDI 17

Melon charentais  
Poisson pané  
Sauce tartare et citron  
Pommes vapeur  
Camembert **BIO**  
Fruit frais

### LUNDI 20

Salade de lentilles  
Boulettes de bœuf  
Haricots verts  
Yaourt aromatisé  
Fruit **BIO**

### MARDI 21

**REPAS VÉGÉTARIEN**

Melon jaune  
Feuilleté au fromage  
Riz et ratatouille  
Edam **BIO**  
Compote de poire

### MERCREDI 22

Salade de tomate à **BIO**  
la ciboulette et huile d'olive  
Omelette aux pommes de  
terre sautées  
Petit suisse sucré  
Fruit au sirop

### JEUDI 23

**REPAS FROID**

Pastèque  
Jambon blanc  
S/P : jambon de dinde  
Taboulé **BIO**  
Pyrénées  
Glace esquimau

### VENDREDI 24

Salade batavia  
Parmentier de poisson  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison **BIO**

### LUNDI 27

Concombre tsatziki **BIO**  
Cuisse de poulet  
Coquillettes  
Tomme noire  
Crème au chocolat

### MARDI 28

**REPAS VÉGÉTARIEN**

Tomate **BIO**  
et Mozzarella  
Hachis parmentier de soja  
Petit pot de glace

### MERCREDI 29

Melon  
Saucisse chipolatas  
S/P : saucisse de volaille  
Lentilles  
Carré de l'Est **BIO**  
Cocktail de fruit

### JEUDI 30

Salade de pommes de terre  
Nuggets de poulet/ Ketchup  
Julienne de légumes d'été  
Yaourt nature  
Fruit de saison **BIO**

### VENDREDI 31

Salade de laitue  
Filet de hoki  
Haricots verts **BIO**  
Fraidou  
Clafoutis aux cerises