

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

# MENU

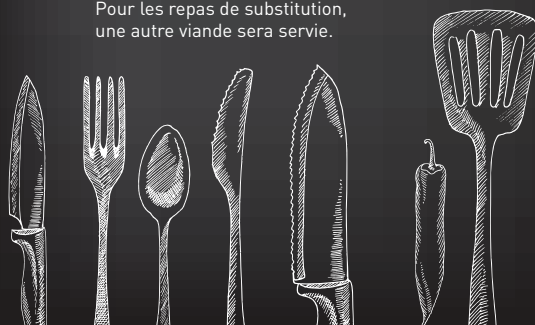
petite enfance

## AOÛT

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

Fermé

MARDI 4

Fermé

MERCREDI 5

Fermé

JEUDI 6

Fermé

VENDREDI 7

Fermé

LUNDI 10

Fermé

MARDI 11

Fermé

MERCREDI 12

Fermé

JEUDI 13

Fermé

VENDREDI 14

Fermé

LUNDI 17

Fermé

MARDI 18

Fermé

MERCREDI 19

Fermé

JEUDI 20

Fermé

VENDREDI 21

Fermé

LUNDI 24

Concombre tsatziki **(BIO)**  
Cuisse de poulet  
Coquillettes  
Tomme noire  
Crème à la vanille

MARDI 25

**REPAS VÉGÉTARIEN**  
Tomate et féta  
à l'huile d'olive  
Feuilleté au fromage  
Taboulé **(BIO)**  
Petit pot de glaçe

MERCREDI 26

Melon  
Saucisse de Frankfort  
S/P : saucisse de volaille  
Purée  
Carré de l'Est **(BIO)**  
Cocktail de fruit

JEUDI 27

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

VENDREDI 28

Salade de laitue  
Filet de hoki  
Haricots verts **(BIO)**  
Fraidou  
Tarte aux pommes