

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 31

Taboulé
Sauté de porc
S/P : Sauté de dinde
Petits pois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 1

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées vinaigrette **(BIO)**
Samoussas sauce
Fromage blanc aux herbes
Riz
Samos
Petit filou

MERCREDI 2

Cocombre à la crème
Emincé de boeuf
Haricots verts
Camembert **(BIO)**
Flan pâtissier

JEUDI 3

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

VENDREDI 4

Macédoine
Filet de hoky à l'armoricaine
Farfalle **(BIO)**
Edam
Fruit de saison

LUNDI 7

REPAS FROID
Pastèque
Jambon de dinde
Salade de pommes de terre
Kiri
Flan caramel **(BIO)**

MARDI 8

REPAS VÉGÉTARIEN
Concombre à la crème
Quiche au fromage
Salade batavia
Fromage blanc nature
Purée pomme / poire **(BIO)**

MERCREDI 9

Friand au fromage
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Tommes d'Auvergne **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 10

Melon charentais
Boulettes de boeuf Catalane
Boullgour **(BIO)**
Petit filou
Petit pot de glace
Vanille / fraise

VENDREDI 11

Laitue et dés de féta vinaigrette
Beignet de poisson
sauce tartare
Pommes vapeur persillées
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 14

Melon jaune
Sauté d'agneau aux fruits secs
Semoule
Tomme blanche
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 15

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade iceberg
Tortis à la bolognaise de légumes
Edam **(BIO)**
Compote pomme/framboise

MERCREDI 16

Salade de pommes de terre
Rôti de dinde
Haricots beurre
Fromage frais demi sel **(BIO)**
Mousse au chocolat

JEUDI 17

Betterave vinaigrette **(BIO)**
Saucisse de Frankfort
S/P : saucisses de volaille
Purée de carottes
Kiri
Fruit frais

VENDREDI 18

Tomate au basilic
Pavé de lieu sauce coco
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

LUNDI 21

Melon charentais
Aiguillettes de poulet aux épices
Semoule **(BIO)**
Vache qui Rit
Petit pot de glace

MARDI 22

REPAS VÉGÉTARIEN
Pastèque
Nuggets au fromage
Riz / ratatouille
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

MERCREDI 23

Crêpe au fromage
Céleri rémoulade
Rôti de boeuf
Carottes persillées **(BIO)**
Petit suisse
Tarte aux fraises

JEUDI 24

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Echine de porc demi sel
S/P : rôti de dinde
Lentilles
Camembert
Flan chocolat

VENDREDI 25

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

LUNDI 28

Tomates vinaigrette
Boulettes de boeuf
Flageolets/haricots verts **(BIO)**
Brie
Yaourt aux fruits

MARDI 29

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées **(BIO)**
Tarte au fromage
Salade batavia
Yaourt aromatisé

MERCREDI 30

Crêpe au fromage
Steak haché de veau
Purée de brocolis
Tomme grise
Fruit **(BIO)**

JEUDI 1^{er}

Pastèque
Cuisse de poulet rôti
Petits pois au jus **(BIO)**
Fromage blanc nature
Eclair au chocolat

VENDREDI 2

Jus de pomelos et orange
Filet de hoky à l'armoricaine
Coquillettes **(BIO)**
Edam
Fruit de saison

Fruit de saison