

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

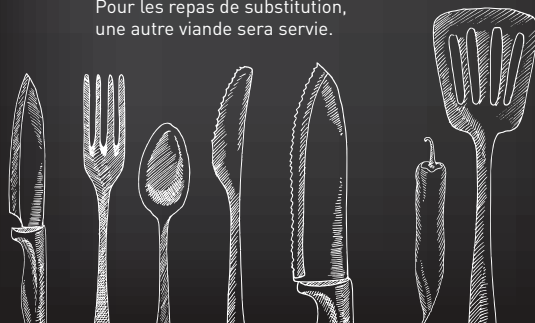
petite enfance

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 5

Taboulé
Rôti de dinde
Brocolis et carottes **(BIO)**
Babybel
Salade de fruits frais

MARDI 6

REPAS VÉGÉTARIEN
Tomate et féta
Samoussas
Julienne de légumes d'été
Mousse au chocolat **(BIO)**
et langue de chat

MERCREDI 7

Accras de morue
Tortis à la Bolognaise
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 8

Salade batavia
Blanquette de veau
Riz créole **(BIO)**
Bresse bleu
Glace fusée

VENDREDI 9

Pastèque **(BIO)**
Beignet de poisson
Pommes persillées
Fromage blanc
Compote pomme/cassis

LUNDI 12

Tomate vinaigrette **(BIO)**
Nuggets de volaille
ketchup
Haricots beurre
Saint-Nectaire
Riz au lait

MARDI 13

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade laitue vinaigrette
Hachis parmentier
de légumes
Saint-Paulin **(BIO)**
Cocktail de fruit

MERCREDI 14

Férialé

JEUDI 15

Melon jaune
Couscous boulettes
de bœuf et merguez
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 16

Salade de pomme de terre
Filet de saumon
aux agrumes
Épinards à la crème **(BIO)**
Yaourt nature
Fruit frais

LUNDI 19

Tomate au basilic
Paupiette de veau
Tortis **(BIO)**
Tomme blanche
Mousse au chocolat au lait

MARDI 20

REPAS VÉGÉTARIEN
Pastèque
Pizza tomate / fromage
Salade batavia
Kiri
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 21

Concombre vinaigrette **(BIO)**
Rôti de bœuf
Haricots verts
Petit filou
Eclair au chocolat

JEUDI 22

REPAS FROID
Melon charentais
Aiguillette de poulet
Taboulé **(BIO)**
Yaourt aromatisé
Glace petit pot

VENDREDI 23

Salade batavia
Filet de daurade
Riz / ratatouille
Edam **(BIO)**
Fruit

LUNDI 26

REPAS FROID
Betterave vinaigrette **(BIO)**
Jambon de dinde
Salade de pépinettes
Fromage blanc
Glace fusée

MARDI 27

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées
Boulettes de soja
Gratin de courgettes **(BIO)**
Saint-Paulin
Tarte aux framboises

MERCREDI 28

Salade laitue
et dés d'emmental
Couscous poulet
et ses légumes
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 29

Friand au fromage
Emincé de bœuf
Haricots plats
Saint-Nectaire
Flan caramel **(BIO)**

VENDREDI 30

Melon charentais
Poisson pané sauce tartare
et citron
Pomme vapeur
Camembert **(BIO)**
Fruit frais