

Le + 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 28

Jus de pomelos et orange
Couscous poulet
et ses légumes
Yaourt nature **(BIO)**
Compote de pomme

MARDI 1

REPAS VÉGÉTARIEN
Laitue vinaigrette
Nuggets de blé / Ketchup
Tortis **(BIO)**
Buche mi- chèvre
Mousse au chocolat

MERCREDI 2

Betterave rouge **(BIO)**
Hachis
Parmentier
Cantal
Fruit de saison

JEUDI 3

Salade de pépinettes
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Haricots beurre
Vache Qui Rit
Fruit frais **(BIO)**

VENDREDI 4

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

LUNDI 7

Radis / beurre
Raviolis de bœuf
gratinés
Fraidou
Cocktail de fruits **(BIO)**

MARDI 8

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade iceberg
Riz à la bolognaise
de légumes
Edam **(BIO)**
Yaourt aux fruits mixés

MERCREDI 9

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

JEUDI 10

Carottes râpées au citron
Sauté de porc
S/P : sauté de dinde
Petits pois **(BIO)**
Petit moulé ail et fines
herbes
Chou vanille

VENDREDI 11

Tomate vinaigrette
Poisson pané citron
Pommes vapeur persillées
Pyrénées
Flan chocolat **(BIO)**

LUNDI 14

Taboulé
Escalope de volaille
Jardinière de légumes
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MARDI 15

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade batavia
Nuggets au fromage
Purée de betterave
Emmenthal
Compote pomme / figue **(BIO)**

MERCREDI 16

Carottes râpées **(BIO)**
Rôti de bœuf
Pommes de terre röstis
Samos
Flan vanille

JEUDI 17

Haricots verts en salade
Saucisse Frankfort
S/P : saucisse de volaille
Lentilles
Petit filou
Fruit **(BIO)**

VENDREDI 18

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

LUNDI 21

Betterave vinaigrette
Sauté de dinde
Coquillettes **(BIO)**
Chanteneige
Fruit frais

MARDI 22

REPAS VÉGÉTARIEN
Taboulé **(BIO)**
Samoussas sauce fromage
blanc
aux herbes
Carottes vichy
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI 23

Tomate et surimi
Goulasch de bœuf
Riz pilaf **(BIO)**
Mimolette
Fruit au sirop

JEUDI 24

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

VENDREDI 25

Salade de laitue
Gratin Provençal
(poisson, courgette,
pommes de terre)
Petit suisse
Compote pomme banane **(BIO)**

LUNDI 28

Tomate **(BIO)**
Rôti de dinde
Purée verte
Yaourt nature
Fruit

MARDI 29

REPAS VÉGÉTARIEN
Concombre à la menthe **(BIO)**
Tarte aux légumes
Haricots plats et petits
pois
Gouda
Ile flottante

MERCREDI 30

Crêpe au fromage
Rôti de veau aux champignons
Gratin de pâtes
Fromage blanc
Fruit **(BIO)**

JEUDI 31

Boulettes de bœuf
Pommes pins
Camembert **(BIO)**
Fruit frais

VENDREDI 1

Salade batavia
Filet de poisson meunière
Riz et épinards à la crème **(BIO)**
Babybel
Petit filou