

Le + un produit **BIO** chaque jour !

MENU

petite enfance

AVRIL

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 4

Betterave rouge vinaigrette
Nuggets de poulet
Riz pilaf **(BIO)**
Yaourt velouté
Salade de fruits frais

MARDI 5

REPAS VÉGÉTARIEN
Jus de pomelos et orange
Pizza tomate / fromage
Salade Laitue
Coulommiers **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 6

Poireau vinaigrette
Boulettes de bœuf
Tortis **(BIO)**
Petit filou
Fruit de saison

JEUDI 7

Salade Batavia
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Flageolets
Bûche chèvre **(BIO)**
Pastei de nata

VENDREDI 8

Taboulé
Poisson pané et citron
Gratin de courgettes
Saint Bricet
Fruit **(BIO)**

LUNDI 11

Macédoine de légumes vinaigrette
Escalope de volaille
Coquillettes
Yaourt aromatisé
Fruit frais **(BIO)**

MARDI 12

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées à l'orange
Samoussas de légumes
Gratin de chou-fleur
Babybel
Fruit de saison **(BIO)**

MERCREDI 13

Tomate vinaigrette
Steak haché de veau
Gratin Dauphinois
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit

JEUDI 14

Concombre à la crème **(BIO)**
Sauté de porc
S/P : sauté de volaille
Haricots verts
Tomme noire
Gâteau à l'ananas

VENDREDI 15

Salade laitue
Car'mentier de poisson (poisson, purée de carottes)
Carré de l'Est **(BIO)**
Mousse au chocolat

LUNDI 18

Férialé

MARDI 19

REPAS VÉGÉTARIEN
Radis beurre
Hachis-parmentier végétal
Petit suisse
Compote pomme/ banane **(BIO)**

MERCREDI 20

Houmous
Rôti de bœuf
Carottes persillées **(BIO)**
Fraidou
Fruit de saison

JEUDI 21

Tomate vinaigrette
Saucisse de volaille
Lentilles
Gouda **(BIO)**
Fruit

VENDREDI 22

Batavia vinaigrette
Filet de hoky
Semoule **(BIO)**
Camembert
Flan chocolat

LUNDI 25

Salade de pépinettes
Escalope de volaille
Haricots verts
Saint-Nectaire
Fruit de saison

MARDI 26

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon jaune
Tarte au fromage
Salade laitue vinaigrette
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit frais

MERCREDI 27

Tomate et rillettes de thon
Sauté de bœuf
Pommes pins
Edam **(BIO)**
Compote pomme/poire

JEUDI 28

Carottes râpées au citron
Paupiette de veau
Petits pois
Brie **(BIO)**
Tarte rhubarbe/pomme

VENDREDI 29

Betterave rouge
Filet de poisson meunière
Purée de potiron
Fromage blanc
Fruit **(BIO)**