

NOUVEAU un produit **BIO** chaque jour !

MENU

Petite enfance

MAI

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 2

Pastèque
Poulet rôti
Riz créole
Vache picon
Purée pomme / poire **(BIO)**

MARDI 3

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon charentais **(BIO)**
Hachis de lentilles corail et purée de carottes
Bûche chèvre
Fruit frais

MERCREDI 4

Guacamole et fromage blanc
Boulettes de bœuf
Gratin de courgettes
Yaourt aromatisé
Fruit de saison **(BIO)**

JEUDI 5

REPAS FROID
Carottes râpées à l'orange
Jambon de dinde / ketchup
Salade de pépinettes
Camembert **(BIO)**
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI 6

Salade batavia
Filet de poisson au citron
Epinards à la crème **(BIO)**
Fromage blanc nature
Tarte aux pommes

LUNDI 9

Tomate vinaigrette basilic
Raviolis de bœuf gratinés
Kiri
Fruit de saison **(BIO)**

MARDI 10

REPAS VÉGÉTARIEN
Betterave rouge
Tarte aux fromages
Salade Batavia
Yaourt nature **(BIO)**
Fruit de saison

MERCREDI 11

REPAS FROID
Concombre vinaigrette **(BIO)**
Aiguillettes de poulet
Taboulé
Tomme grise
Yaourt aux fruits

JEUDI 12

Melon jaune
Saucisse Frankfort
S/P : saucisse de volaille
Purée de chou de Bruxelles
Carré de l'est
Fruit au sirop **(BIO)**

VENDREDI 13

Salade de lentilles
Poisson pané
Haricots verts persillés
Petit filou
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 16

Pastèque **(BIO)**
Couscous poulet et ses légumes
Petit moulé nature
Flan vanille

MARDI 17

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade laitue
Nuggets de blé
Riz à la tomate
Fromage blanc
Purée pomme / pêche **(BIO)**

MERCREDI 18

Carottes râpées au citron
Steak haché de veau
Pomme de terre et brocolis béchamel gratinés
Yaourt velouté
Fruit de saison

JEUDI 19

Tomate vinaigrette ciboulette
Rôti de porc
S/P : rôti de dinde
Petits pois / carottes **(BIO)**
Coulommiers
Clafoutis aux abricots

VENDREDI 20

Melon charentais
Parmentier de poisson
Saint Nectaire
Fruit frais **(BIO)**

LUNDI 23

Salade de haricots verts
Escalope de volaille sauce crème champignons
Spaghetti
Yaourt nature
Fruit frais

MARDI 24

REPAS VÉGÉTARIEN
Melon jaune
Couscous végétarien (semoule, légumes couscous, fève, pois chiche, raisin sec)
Fromage frais fouetté **(BIO)**
Flan chocolat

MERCREDI 25

Terrine de poisson sauce cocktail
Rôti de bœuf
Pommes sautées
Brie **(BIO)**
Fruit de saison

JEUDI 26

Férié

VENDREDI 27

Fermé