

# MENUS

Semaine du 01 au 05 Juillet

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

B  
É  
B  
É

Boeuf  
Purée de pommes de terre  
Purée de carottes **HVE**  
Compote de poire

Poisson  
Polenta crémeuse  
Purée de courgettes\*  
Purée de fruit

Roti de boeuf  
Semoule fine  
Purée de mélange de légumes\*  
Compote

Omelette  
Purée de riz  
Purée de légumes ratatouille  
Purée de fruits

Jambon  
Purée de betteraves  
Floraline  
Purée de fruit

M  
O  
Y  
E  
N

Pâtes à la bolognaise avec  
Grana Padano **AOP** râpé  
Poêlée de carottes **HVE**  
Compote de poire

Poisson  
Poêlée de courgettes\*  
Riz  
Comté **AOP**  
Salade de fruits\*

Roti de boeuf  
Semoule  
Poêlée de légumes de saison\*  
Chèvre  
Crème dessert chocolat

Pique-nique  
Batonnet de concombre  
Sandwich thon mayonnaise

Jambon  
Taboulé  
Mélange de légumes  
Fromage  
Fruit

G  
R  
A  
N  
D

Salade verte  
Pâtes à la bolognaise avec  
Grana Padano **AOP** râpé  
Poêlée de carottes **HVE**  
Compote de poire

Coeur d'artichaut  
Poisson  
Poêlée de courgettes\*  
Riz  
Comté **AOP**  
Salade de fruits\*

Carottes râpées  
Roti de boeuf  
Semoule  
Poêlée de légumes de saison\*  
Chèvre  
Crème dessert chocolat

Tomates à croquer  
Gouda  
Gressins

Carpaccio de betteraves\*  
Jambon  
Taboulé  
Mélange de légumes  
Fromage  
Fruit

GOÛTER

Pain avec chocolat  
Fruit

Cracotte avec beurre  
Yaourt nature

Pain avec fromage  
Fruit

Pain avec confiture  
Yaourt nature

Compote  
Gâteau maison

\* Produit issu de l'agriculture biologique

**HVE** : Haute Valeur Environnementale

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée

# INFOS

Semaine du 01 au 05 Juillet

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**BÉBÉ**

Purée de pommes de terre  
(lait)  
Bouillon (céleri)

**Poisson**  
Polenta crémeuse (lait)  
Bouillon (céleri)

Semoule fine (gluten)  
Bouillon (céleri)

Omelette (oeuf)  
Purée de riz (lait)  
Bouillon (céleri)

Floraline (gluten)  
Bouillon (céleri)

**MOYEN**

Pâtes à la bolognaise  
avec Grana Padano  
(gluten, lait, oeuf)

**Poisson**  
Comté (lait)

Semoule (gluten)  
Chèvre (lait)  
Crème dessert chocolat (lait,  
traces de fruit à coque)

**Pique-nique**  
Sandwich thon mayonnaise  
(poisson, oeuf, gluten, traces  
de lait et de moutarde)

Taboulé (gluten, sulfites)  
Fromage (lait)

**GRAND**

Pâtes à la bolognaise  
avec Grana Padano  
(gluten, lait, oeuf)

**Poisson**  
Comté (lait)

Semoule (gluten)  
Chèvre (lait)  
Crème dessert chocolat (lait,  
traces de fruit à coque)

Gouda (lait)  
Gressins (gluten, traces de  
lait, oeuf, moutarde, sésame,  
soja)

Taboulé (gluten, sulfites)  
Fromage (lait)

**GOÛTER**

Pain avec chocolat  
(gluten, lait, traces de  
fruits à coque, soja)

Cracotte avec beurre  
(gluten, lait)  
Yaourt nature (lait)

Pain avec fromage (gluten,  
lait)

Pain avec confiture (gluten)  
Yaourt nature (lait)

Gâteau maison (gluten, oeuf,  
lait)

\*Chaque jour, les enfants ont également du pain (gluten) en accompagnement du menu.

## Origines des viandes.

**LUNDI**  
Boeuf  
France

**MARDI**  
Boeuf  
France

**VENDREDI**  
Porc  
France

## Préparation des repas.

Les menus sont confectionnés par une diététicienne et réalisés à la cuisine centrale d'Antony Fabre le jour même par l'équipe de cuisine.  
Nous nous réservons le droit d'effectuer des changements dans les menus présentés en fonction des arrivages.