

MENUS

Semaine du 31 Mars au 04 Avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BEBÉ	Porc* Purée d'épinards Purée de pommes de terre Compote pomme framboise	Agneau Purée de pommes de terre* Purée de carottes* Purée de pomme*	Roti de dinde Floraline Mélange de légumes Purée de poire	Omelette Purée de riz Purée de chou fleur Compote de pomme banane	Saumon Polenta crémeuse Purée d'haricots verts Compote
MOYEN	Porc* Quinoa* Epinards Camembert* Kiwi	Agneau Gratin dauphinois Carottes* sautées Brie* Pomme*	Roti de dinde Mélange de légumes Pâtes* Comté AOP Poire	Lasagne ricotta épinards Chou fleur* Saint Nectaire AOP Compote pomme framboise	Saumon sauce aneth Polenta crémeuse Haricots verts Produit laitier Fruit
GRAND	Salade de pousses d'épinards* Porc* Quinoa* Epinards Camembert* Kiwi	Salade de betteraves Agneau Gratin dauphinois Carottes* sautées Brie* Pomme*	Carottes râpées Roti de dinde Mélange de légumes Pâtes* Comté AOP Poire	Salade verte* Lasagne ricotta épinards Chou fleur* Saint Nectaire AOP Compote pomme framboise	Salade de pois chiche Saumon sauce aneth Polenta crémeuse Haricots verts Produit laitier Fruit
GOÛTER	Pain avec confiture Orange*	Pain avec fromage Compote de pomme banane	Yaourt nature Purée de pomme Cracotte	Pain avec beurre Fruit	Le goûter sera élaboré en fonction des stocks afin de limiter le gaspillage alimentaire

LEGENDE

*produit issu de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Protégée

ORIGINES DES VIANDES

LUNDI : porc, origine France

MARDI : agneau, origine Royaume-Uni / Union Européenne

MERCREDI : dinde, origine 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.

ALLERGÈNES*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BEBÉ	Purée d'épinards (lait) Purée de pommes de terre (lait)	Purée de pommes de terre (lait) Purée de carottes (lait)	Floraline (gluten, lait)	Omelette (œuf, lait) Purée de riz (lait) Purée de chou fleur (lait)	Saumon Polenta crémeuse (gluten, lait) Purée d'haricots verts (lait)
MOYEN	Camembert (lait)	Gratin dauphinois (lait) Brie (lait)	Pâtes (gluten) Comté (lait)	Lasagne ricotta épinards (gluten, lait, traces oeuf et soja) Saint Nectaire (lait)	Saumon sauce aneth (lait) Polenta crémeuse (gluten, lait) Produit laitier (lait)
GRAND	Camembert (lait)	Gratin dauphinois (lait) Brie (lait)	Pâtes (gluten) Comté (lait)	Lasagne ricotta épinards (gluten, lait, traces oeuf et soja) Saint Nectaire (lait)	Saumon sauce aneth (lait) Polenta crémeuse (gluten, lait) Produit laitier (lait)
GOÛTER	Pain avec confiture (gluten)	Pain avec fromage (gluten, lait)	Yaourt nature (lait) Cracotte (gluten, lait)	Pain avec beurre (gluten, lait)	Le goûter sera élaboré en fonction des stocks afin de limiter le gaspillage alimentaire

*Chaque jour, les enfants ont également du pain (**gluten**) en accompagnement du menu.
 De plus, tous les plats sont susceptibles de contenir du **céleri**, en raison de l'utilisation d'un bouillon aromatique