



Menus de la semaine 3



Date	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Du 19/01 Au 23/01	Poisson Sce Tomate Purée PDT Panais Fromage Fruit	Soupe Sauté de Boeuf Frites Fruit	Utilisation Stock T	Carottes rapées Roti de Porc au jus Petit Pois Chou Vanille



Poisson : *(Lieu ou Cabillaud) MSC*
Poulet : *Label Rouge Gers*
Yaourt et Fromage Blanc :
“Ferme saveur de Lait” Produit Ferme
Légumes : *Maraîcher Locaux*
Cueillette d’Octeville
Boeuf : *Laude Filière Local*
Dessert: *Fait maison*
Œuf, Lentille et céréale : *Bio*

Tous les repas sont confectionnés « maison »
Nous veillons à utiliser des « produits locaux et de saison »
Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :
Lait, Gluten, Œuf, Poisson, Mollusque, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites
Nos menus sont susceptibles d’être modifiés, pour faire face des problèmes d’approvisionnement



Votre enfant s’oppose, c’est normal ! il dit non à tout ?
Non pour se brosser les dents, non pour aller se laver et non, bien sûr pour manger ce que vous lui proposez ?
C'est sa façon de vous indiquer qu'il a grandi. C'est parfois un peu fatigant...
Les enfants traversent aussi des périodes où ils n'aiment plus du tout un aliment qu'ils appréciaient avant.
Ne pas insister, moins vous vous braquerez, plus il y a de chances qu'il y goûte à nouveau d'ici quelques mois.

