

# MENUS MULTI-ACCUEIL du 12 au 16 juillet 2021

	PETITS	MOYENS	GRANDS
LUNDI	<p><b>Escalope de dinde</b> <sup>6</sup>  <b>Purée de courgettes</b>  <b>Fromage blanc bio</b> <sup>6</sup>  <b>Compote pommes-fraises</b></p>	<p><b>Escalope de dinde</b> <sup>6</sup>  <b>Purée de courgettes</b>  <b>Fromage blanc bio</b> <sup>6</sup>  <b>Compote pommes-fraises</b></p>	<p><b>Salade de pâtes au jambon</b> <sup>1-6-9</sup>  <b>Escalope de dinde</b> <sup>6</sup>  <b>Courgettes à la crème</b> <sup>6</sup>  <b>Fromage blanc bio</b> <sup>6</sup>  <b>Fraises</b></p>
MARDI	<p>Dos de colin  <b>Purée de céleri</b>                      Petits suisses aux fruits <sup>6</sup>                      Compote pommes-cassis</p>	<p>Dos de colin  <b>Purée de céleri</b>                      Bûche du Pilat<sup>6</sup>                      Compote pommes-cassis</p>	<p><b>Concombre à la crème</b> <sup>6-9</sup>                      Fish and chips                      Bûche du Pilat<sup>6</sup>                      Compote pommes-cassis</p>
MERCREDI	<b><u>JOUR FERIE</u></b>	<b><u>JOUR FERIE</u></b>	<b><u>JOUR FERIE</u></b>
JEUDI	<p><b>Emincé de porc</b> <sup>6</sup>  <b>Purée de brocolis</b>                      Yaourt aromatisé<sup>6</sup>  <b>Compote pommes-nectarines</b></p>	<p><b>Emincé de porc</b> <sup>6</sup>  <b>Purée de brocolis</b>                      Yaourt aromatisé<sup>6</sup>  <b>Compote pommes-nectarines</b></p>	<p><b>Salade de blé aux crevettes</b> <sup>1-2</sup>  <b>Emincé de porc au curry</b> <sup>1-6</sup>                      Brocolis<sup>6</sup>                      Saint-Nectaire<sup>6</sup>  <b>Nectarine</b></p>
VENDREDI	<p><b>Bœuf haché</b>  <b>Purée de carottes</b>  <b>Yaourt brassé sucré bio</b> <sup>6</sup>  <b>Compote pommes-abricots</b></p>	<p><b>Bœuf haché</b>  <b>Purée de carottes</b>  <b>Yaourt brassé sucré bio</b> <sup>6</sup>  <b>Compote pommes-abricots</b></p>	<p><b>Radis</b> beurre<sup>6</sup>  <b>Pâtes bolognaise</b>  <b>Yaourt brassé sucré bio</b> <sup>6</sup>  <b>Abricots</b></p>

## ALLERGENES

1-Gluten	8- Céleri
2- Crustacés	9-Moutarde
3-Œufs	10- Lupin
4-Poissons	11-Sulfites
5-Arachides	12- Soja
6- Lait+lactose	13-Sésame
7-Fruits à coque	14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

Tous nos plats sont préparés sur place par le Chef et son équipe

\* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

\* **VIANDE FRANCAISE**

\* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS**