

MENUS MULTI-ACCUEIL du 19 au 23 juillet 2021

	PETITS	MOYENS	GRANDS
LUNDI	<p>Poulet rôti⁶ Purée d'haricots verts Petits suisses aux fruits ⁶ Compote pommes-bananes</p>	<p>Poulet rôti⁶ Purée d'haricots verts Brie⁶ Compote pommes-bananes</p>	<p>Salade de pâtes au surimi¹⁻²⁻⁶⁻⁹ Poulet rôti Haricots verts Brie⁶ Banane</p>
MARDI	<p>Jambon blanc Purée de courgettes Fromage blanc⁶ Compote pommes-nectarines</p>	<p>Jambon blanc Purée de courgettes Fromage blanc⁶ Compote pommes-nectarines</p>	<p>Pamplemousse Jambon blanc Purée de courgettes Yaourt à boire⁶ Nectarine</p>
MERCREDI	<p>Sauté de dinde Purée de carottes Yaourt aromatisé Compote de pommes</p>	<p>Sauté de dinde Purée de carottes Yaourt aromatisé Compote de pommes</p>	<p>Taboulé¹⁻⁹ Sauté de dinde à la provençale⁶ Poêlée de carottes⁶ Crème chocolat ⁶ Cerises</p>
JEUDI	<p>Bœuf haché⁶ Purée de poireaux-p. de terre Petits suisses sucrés⁶ Compote pommes-abricots</p>	<p>Bœuf haché⁶ Purée de poireaux-p. de terre Petits suisses sucrés⁶ Compote pommes-abricots</p>	<p>Salade de tomates et féta⁶⁻⁹ Hachis parmentier⁶ Salade verte⁹ Petits suisses sucrés⁶ Compote pommes-abricots</p>
VENDREDI	<p>Filet de poisson Purée de brocolis Yaourt nature⁶ Compote pommes-fraises</p>	<p>Filet de poisson Purée de brocolis Yaourt nature⁶ Compote pommes-fraises</p>	<p>Melon Filet de poisson meunière¹⁻⁴⁻⁶ Riz créole Tome d'Anjou⁶ Fraises</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 FRANÇAISE**

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