

MENUS MULTI-ACCUEIL du 26 au 30 juillet 2021

	PETITS	MOYENS	GRANDS
LUNDI	<p>Rôti de porc⁶ Purée de betteraves Petit suisse aux fruits⁶ Compote pommes-pêches</p>	<p>Rôti de porc⁶ Purée de betteraves Bûche du Pilat⁶ Compote pommes-pêches</p>	<p>Betteraves vinaigrette⁹ Pâtes carbonara⁶ Bûche du Pilat⁶ Pêche</p>
MARDI	<p>Blanc de poulet Purée de carottes Fromage blanc⁶ Compote pommes-nectarines</p>	<p>Blanc de poulet Purée de carottes Fromage blanc⁶ Compote pommes-bananes</p>	<p>Melon Blanc de poulet Purée de carottes Yaourt à boire⁶ Banane</p>
MERCREDI	<p>Blanc de dinde Purée de brocolis Yaourt nature⁶ Compote de fruits</p>	<p>Blanc de dinde Purée de brocolis Yaourt nature⁶ Compote de fruits</p>	<p>Concombre à la crème⁶⁻⁹ Pizza aux légumes Salade verte⁶ Fleur d'Anjou⁶ Salade de fruits frais</p>
JEUDI	<p>Bœuf haché⁶ Purée de courgettes Petit suisse aux fruits⁶ Compote pommes-nectarines</p>	<p>Bœuf haché⁶ Purée de courgettes Petit suisse aux fruits⁶ Compote pommes-nectarines</p>	<p>Salade strasbourgeoise⁹ Boulettes de bœuf⁶ Courgettes à la crème⁶ Fromage⁶ Nectarine</p>
VENDREDI	<p>Filet de poisson Purée de poireaux-p. de terre Yaourt aromatisé⁶ Compote de pommes</p>	<p>Filet de poisson Purée de poireaux-p. de terre Yaourt aromatisé⁶ Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées⁹ Gratin de poisson⁴⁻⁶ Salade verte⁹ Yaourt aromatisé⁶ Compote de pommes</p>

ALLERGENES

1-Gluten	8- Céleri
2- Crustacés	9-Moutarde
3-Ceufs	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**