

MENUS MULTI-ACCUEIL du 3 au 7 janvier 2022

	PETITS	MOYENS	GRANDS
LUNDI	Emincé de dinde Purée d'haricots verts Fromage blanc ⁶ Compote pommes-oranges	Emincé de dinde Purée d'haricots verts Saint-Nectaire ⁶ Compote pommes-oranges	Taboulé maison¹ Emincé de dinde au curry⁶ Haricots verts ⁶ Saint-Nectaire ⁶ Clémentines
MARDI	Blanc de poulet Purée de carottes Petits suisses aux fruits ⁶ Compote pommes-cassis	Blanc de poulet Purée de carottes Petits suisses aux fruits ⁶ Compote pommes-cassis	Carottes rapées⁹ Pâtes fourrées à la tomate¹⁻⁶ Petits suisses aux fruits ⁶ Compote pommes-cassis
MERCREDI	Jambon blanc Purée de céleri Petits suisses naturels ⁶ Compote pommes-poire	Jambon blanc Purée de céleri Petits suisses naturels ⁶ Compote pommes-poire	Oeuf mayonnaise ³⁻⁹ Quiche Lorraine¹⁻³⁻⁶ Salade verte⁹ Emmental ⁶ Poire
JEUDI	Rôti de porc Purée de légumes Yaourt aromatisé ⁶ Compote de pommes	Rôti de porc Purée de légumes Brie ⁶ Compote de pommes	Potage de légumes⁶ Saucisse de Toulouse Haricots blancs ⁶ Brie ⁶ Pomme
VENDREDI	Poisson Purée de brocolis Yaourt brassé⁶ Compote pommes-bananes	Poisson Purée de brocolis Yaourt brassé⁶ Compote pommes-bananes	Salade de pâtes-jambon¹⁻⁹ Filet de poisson au safran⁴⁻⁶ Brocolis ⁶ Yaourt brassé⁶ Banane

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**

Toute l'équipe de l'A.P.E.R.S. vous souhaite une très belle année 2022 !!!!!!!