

MENUS

Semaine du 09 au 13 Décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BEBE	Saumon Purée de pommes de terre Purée de brocolis Compote pomme banane*	Emincé de boeuf Purée d'endives Semoule Purée de pomme	Omelette Purée d'épinards Purée de riz Compote pomme framboise	Sauté de poulet Purée de chou fleur Floraline Purée de pomme	Purée de lentilles corail Purée de légumes Purée patate douce pommes de terre
MOYEN	Saumon Purée de pommes de terre Brocolis* persillés Yaourt nature Compote pomme banane*	Emincé de boeuf Endives braisées Petit épeautre Emmental* Fruit	Omelette Gratin d'épinards* Riz* Beaufort AOP Fruit	Sauté de poulet Chou fleur* Blé* Fromage blanc Purée de pomme	Gratin de pâtes* Poêlée de légumes Comté AOP Fruit
GRAND	Chou rouge* râpé Saumon Purée de pommes de terre Brocolis* persillés Yaourt nature Compote pomme banane*	Carottes jaunes Emincé de boeuf Endives braisées Petit épeautre Emmental* Fruit	Carpaccio de navet huile d'olive Omelette Gratin d'épinards* Riz* Beaufort AOP Fruit	Pomelo* Sauté de poulet Chou fleur* Blé* Fromage blanc Purée de pomme	Salade de lentilles Gratin de pâtes* Poêlée de légumes Comté AOP Fruit
GOUTER	Biscottes avec beurre Fruit*= 	Yaourt nature* Pain avec confiture	Gâteau au yaourt Compote pomme framboise	Pain avec confiture Fruit	Pain avec chocolat* Compote pomme framboise

LEGENDE

*produits issus de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Protégée

ORIGINES DES VIANDES

MARDI : boeuf, origine France

JEUDI : poulet, origine France

PRÉPARATION DES REPAS

Les menus sont confectionnés par une diététicienne et réalisés à la cuisine centrale d'Antony Fabre le jour même par l'équipe de cuisine.

Nous nous réservons le droit d'effectuer des changements dans les menus présentés en fonction des arrivages.

ALLERGÈNES*

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BEBÉ	Saumon Purée de pommes de terre (lait) Purée de brocolis (lait)	Emincé de boeuf (traces de : lait, gluten, sulfites, oeuf, poisson, fruits à coque, céleri, moutarde) Purée d'endives (lait) Semoule (gluten)	Omelette Purée d'épinards (lait) Purée de riz (lait)	Purée de chou fleur (lait) Floraline (lait, gluten)	Purée de lentilles corail (lait) Purée de légumes (lait) Purée patate douce pommes de terre (lait)
MOYEN	Saumon Purée de pommes de terre (lait) Yaourt nature (lait)	Emincé de boeuf (traces de : gluten, lait, traces de fruits à coque, oeuf et sésame) Petit épeautre (gluten) Gouda (lait)	Omelette Gratin d'épinards (lait) Beaufort (lait)	Blé (gluten) Fromage blanc (lait)	Gratin de pâtes (gluten, lait) Comté (lait)
GRAND	Saumon Purée de pommes de terre (lait) Yaourt nature (lait)	Emincé de boeuf (traces de : gluten, lait, traces de fruits à coque, oeuf et sésame) Petit épeautre (gluten) Gouda (lait)	Omelette Gratin d'épinards (lait) Beaufort (lait)	Blé (gluten) Fromage blanc (lait)	Gratin de pâtes (gluten, lait) Comté (lait)
GÔÛTER	Biscottes avec beurre (gluten, lait, traces de fruits à coque, oeuf et sésame)	Yaourt nature (lait) Pain avec confiture (gluten)	Gâteau au yaourt (gluten, lait, oeuf)	Pain avec confiture (gluten)	Pain avec chocolat (gluten, lait, fruits à coque, soja)

*Chaque jour, les enfants ont également du pain (**gluten**) en accompagnement du menu.
De plus, tous les plats sont susceptibles de contenir du **céleri**, en raison de l'utilisation d'un bouillon aromatique