

MENUS

Semaine du 08 au 12 Avril

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

B
É
B
É

Porc au bouillon
Purée de riz
Purée de fenouil* 
Compote


Dos de cabillaud
Purée d'épinards*
Floraline
Purée de pommes **HVE**

Dinde aux herbes de Provence
Purée de boulgour*
Purée de poireaux*
Compote

Omelette
Purée de pommes de terre-
betteraves*
Purée de fenouil*
Purée de pomme

Emincé de boeuf à l'oignon
Purée de lentilles
Purée de radis noir*
Purée de poire

M
O
Y
E
N

Porc au caramel
Riz
Fenouil braisé* 
Camembert*
Compote


Dos de cabillaud
Epinards*
Semoule*
Brie*
Purée de pommes **HVE**

Dinde aux herbes de Provence
Boulgour*
Fondue de poireaux*
Babybel*
Compote


Omelette
Pommes de terre*
Haricots verts*
Munster Géromé
Ananas*

Emincé de boeuf à l'oignon
Lentilles
Purée de radis noir*
Manchego **AOP**
Purée de poire

G
R
A
N
D

Salade fraîcheur petit pois **CE2**
Porc au caramel
Riz
Fenouil braisé* 
Camembert*
Compote

Dips de crudités* sauce
fromage blanc
Dos de cabillaud
Epinards*
Semoule*
Brie*
Purée de pommes **HVE**

Salade verte* 
Dinde aux herbes de Provence
Boulgour*
Fondue de poireaux*
Babybel*
Compote

Poireaux* vinaigrette
Omelette
Pommes de terre*
Haricots verts*
Munster Géromé
Ananas*

Fingers d'endives* fromage
blanc ciboulette
Emincé de boeuf à l'oignon
Lentilles
Purée de radis noir*
Manchego **AOP**
Purée de fruit

GOÛTER

Gressin
Fruit

Yaourt nature*
Banane*

Pain avec fromage*
Poire*

Pain au lait avec confiture
Purée de pomme*

Biscottes avec beurre
Fruit

* Produit issu de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'Origine Protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

CE2 : Certification Environnementale niveau 2



Légumes de Villeneuve-Loubet

INFOS

Allergènes* du 08 au 12 Avril

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉ	Bouillon (céleri)	Dos de cabillaud (poisson) Floraline (gluten, traces d'oeuf) Bouillon (céleri)	Bouillon (céleri) Purée de boulgour (gluten)	Omelette (oeuf) Bouillon (céleri)	Bouillon (céleri)
MOYEN	Camembert (lait)	Dos de cabillaud (poisson) Semoule (gluten) Brie (lait)	Boulgour (gluten) Babybel (lait)	Omelette (oeuf) Munster Géromé (lait)	Manchego (lait)
GRAND	Camembert (lait)	Dips de crudités sauce fromage blanc (lait) Dos de cabillaud (poisson) Semoule (gluten) Brie (lait)	Boulgour (gluten) Babybel (lait)	Omelette (oeuf) Munster Géromé (lait)	Fingers d'endives fromage blanc ciboulette (lait) Manchego (lait)
GOÛTER	Gressin (gluten, traces de lait, oeuf, sésame, soja, moutarde)	Yaourt nature (lait)	Pain avec fromage (gluten, lait)	Pain au lait (oeuf, gluten, lait, traces de fruits à coque, soja, arachide)	Biscottes avec beurre (gluten, traces : oeuf, sésame, fruits à coque)

*Chaque jour, les enfants ont également du pain (gluten) en accompagnement du menu.

Origines des viandes.

LUNDI	MERCREDI	VENDREDI
Porc	Dinde	Bœuf
France	France	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.