

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



Pour des raisons d'approvisionnements, les menus peuvent se trouver modifiés

Lundi 19 août	Mardi 20 août	Mercredi 21 août	Jeudi 22 août	Vendredi 23 août
Pastèque Bœuf Coquillettes Fromage Compote	Pizza Dos de colin Courgettes Fromage blanc Fruit	Salade Niçoise Parisienne Veau Haricots persillés Petit-suisse Fruit	Tomates vinaigrette Jambon de dinde Frites Fromage Compote	Carottes râpées Poisson Riz pilaf Fromage Glace
Lundi 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
Salade Niçoise Parisienne vinaigrette Dinde aux olives Chou-fleur Petit-suisse Fruit	Melon Veau Lentilles Fromage Compote	Crêpe fromage Bœuf Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Betterave vinaigrette Escalope de poulet Frites Fromage Fruit	Céleri vinaigrette Poisson Cœurs de blés Yaourt Glace
Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Tomates vinaigrette Dinde et son jus Coquillettes Fromage Compote	Concombre Bœuf Carottes sautées Fromage blanc Fruit	Salade verte vinaigrette Poisson Duo de courgettes Yaourt Sorbet	Melon Escalope de dinde Ebly Fromage Fruit	Salade Niçoise Parisienne Poisson Gratin de chou-fleur Fromage Fruit
Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
Melon Poisson Purée Fromage blanc Glace	Salade Sawai Veau Petits pois et carottes Yaourt Fruit	Macédoine vinaigrette Poulet Pommes de terre rissolées Petit-suisse Fruit	Tomates vinaigrette colombo Poulets Coquillettes Fromage Compote	Carottes râpées vinaigrette estragon Filet de merlu Jardinière de légumes Fromage blanc Fruit



Produits de saison



le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO,

* Contient du porc. Sera remplacé par une viande blanche.

Chaque jour de centre d'accueil, un goûter est donné aux enfants.

Menus établis selon les normes du GEMRCN