

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 6 juin	Mardi 7 juin	Mercredi 8 juin	Jeudi 9 juin	Vendredi 10 juin
FERIE	Concombre Colin en sauce	Carottes râpées Poulet	Tomates vinaigrette Chili végétarien	Melon Poisson Cœurs de blé Petits suisses Compote
	Courgettes	Haricots persillés		
	Yaourt Fruit	Fromage Fruit	Fromage blanc Fruit	
Lundi 13 juin	Mardi 14 juin	Mercredi 15 juin	Jeudi 16 juin	Vendredi 17 juin
Taboulé Dinde	Pastèque Jambon de dinde	Crêpe fromage Bœuf aux olives	Betterave vinaigrette au curry Gratin dauphinois	Pique Nique
Carottes crème	Flageolets Petits suisses	Petits pois Yaourt Fruit	Fromage Fruit	
Fromage Fruit	Compote			
Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
Melon Poisson Poêlée de légumes Yaourt fruit	Pique Nique	Tomates vinaigrette Omelette	Macédoine vinaigrette colombo Jambon de dinde Macaroni Fromage Fruit	Salade Verte Brandade de morue Petits suisses Fruit
		Jardinière de légumes Yaourt Glace		
Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet
Salade de Lentilles Colin d'Alaska sauce tomates	Melon Risotto	Champignons à la grecque Dinde	Pastèque Bourguignon	Endives vinaigrette Dos de colin sauce Nantua
Carottes au jus		Haricots blancs tomates Petits suisses Fruit	Pommes de terre à l'anglaise Fromage Compote	Gratin de choux fleurs
fromage Glace	Fromage blanc Fruit			Yaourt Fruit



Produits de saison

Menus sans viande



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

Menus des Grands

18 mois à 4 ans



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

Lundi 4 juillet	Mardi 5 juillet	Mercredi 6 juillet	Jeudi 7 juillet	Vendredi 8 juillet
Salade verte vinaigrette	Melon	Taboulé	Pique Nique	Tomates vinaigrette colombo
Pâtes au fromage	Rôti de bœuf	Dinde		Colin
Petits suisses	Haricots verts	Carottes sautées		Purée de courgettes
Compote	Fromage blanc	Fromage		Petits suisses
	Fruit	Fruit		Compote
Lundi 11 juillet	Mardi 12 juillet	Mercredi 13 juillet	Jeudi 14 juillet	Vendredi 15 juillet
Salade PDT/surimi mayonnaise	Melon	Pizza	FERIE	Tomates vinaigrette
Jambon de dinde	Veau	Bœuf aux olives		Risotto
Petits pois et carottes	Coquillettes	Courgettes provençale		Yaourt
Fromage	Petits suisses	Fromage blanc		Fruit
Fruit	Compote	Fruit		
Lundi 18 juillet	Mardi 19 juillet	Mercredi 20 juillet	Jeudi 21 juillet	Vendredi 22 juillet
Pastèque	Pique Nique	Tomates	Betteraves vinaigrette balsamique	Salade verte vinaigrette
dinde		Omelette pommes de terre rissolées	Poulet	Poisson
Poêlée de légumes			Purée potiron	Gratin de choux fleurs
Fromage blanc		Fromage	Petits suisses	Fromage
fruit		Fruit	Fruit	Fruit
Lundi 25 juillet	Mardi 24 juillet	Mercredi 27 juillet	Jeudi 28 juillet	Vendredi 29 juillet
Salade Sawai	Endives vinaigrette balsamique	tomates	Pique Nique	Céleri/carottes
Bœuf	Carbonara de champignons	Dinde		Colin d'Alaska sauce ratatouille
Haricots persillés		Purée de carottes		Petits pois
Fromage	Yaourt	Petits suisses		Yaourt
Glace	Fruit	Fruit		Fruit
				
Produits de saison Menus sans viande				

* 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