

MENU DES MOYENS MENUS DU 17/05 au 11/06/2021

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>17/05</p> <p>Jambon blanc Purée d'haricots verts <b>Purée PDT/Patate douce</b> Carré frais Bio + Cpte Bio</p> <p>Petit suisse + Boudoir + Compote de pommes</p>	<p>18/05</p> <p>Bœuf haché* Purée de carottes <b>Floraline</b> Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + Galette + Compote vanille</p>	<p>19/05</p> <p>Filet de poulet Purée betteraves/carottes <b>Semoule (couscous)</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Sablé + Compote pomme/coing</p>	<p>20/05</p> <p>Roti de dinde Purée courgettes <b>Polenta</b> Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + Boudoir + Compote de banane</p>	<p>21/05</p> <p>Filet de colin Purée de brocolis <b>Pâtes étoilées</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Petit suisse + Galette + Compote de poires</p>
<p>24/05</p> <p>Férié</p>	<p>25/05</p> <p>Bœuf haché* Purée d'épinards <b>Semoule couscous</b> St Moret+Cpte pomme</p> <p>Yaourt nature + Sablé + Compote pruneau</p>	<p>26/05</p> <p>Jambon blanc Purée de potion <b>Pâtes alphabet</b> Fromage blanc</p> <p>Faisselle + Boudoir + Compote vanille</p>	<p>27/05</p> <p>Filet de poulet Purée de courgettes <b>Purée de PDT</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Petit suisse + Galette + Compote de poires</p>	<p>28/05</p> <p>Filet de cabillaud Purée de carottes <b>Semoule de blé</b> Petit suisse Bio</p> <p>Fromage blanc + Sablé + Compote banane</p>
<p>31/05</p> <p>Bœuf haché* Purée de courgettes <b>Floraline</b> Fromage blanc</p> <p>P. suisse nature + Boudoir + Compote banane</p>	<p>1/06</p> <p>Roti de dinde Purée de potion <b>Boulgours</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Faisselle + Galette + Compote vanille</p>	<p>2/06</p> <p>Jambon blanc Purée de carottes <b>Semoule couscous</b> Fromage blanc</p> <p>Yaourt nature + Sablé + Compote de pommes</p>	<p>3/06</p> <p>Filet de poulet Purée d'haricots verts <b>Purée de PDT</b> Vache qui rit Bio + Cpte</p> <p>Petit suisse + Boudoir + Compote pruneaux</p>	<p>4/06</p> <p>Filet de hocki Purée de carotte/potiron <b>Semoule de blé</b> Petit suisse nature Bio</p> <p>Yaourt nature + Galette + Compote de coings</p>
<p>7/06</p> <p>Jambon blanc Purée de carottes <b>Polenta</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Sablé + Compote de pommes</p>	<p>8/06</p> <p>Roti de dinde Purée de courgettes <b>Pâtes alphabets</b> Petit suisse Bio</p> <p>Yaourt nature + Boudoir + Compote de banane</p>	<p>9/06</p> <p>Filet de poulet Purée d'épinards <b>Purée PDT/Patate douce</b> Carré frais Bio + cpte Bio</p> <p>P. suisse nature + Galette + Compote de poires</p>	<p>10/06</p> <p>Bœuf haché* Purée de potion <b>Semoule (couscous)</b> Yaourt nature Bio</p> <p>Fromage blanc + Sablé + Compote vanille</p>	<p>11/06</p> <p>Filet de colin Purée de betteraves/panais <b>Boulgours</b> Fromage blanc</p> <p>Petit suisse + Boudoir + Compote banane</p>



\*Viandes bovines originaires de France ou de la Communauté Européenne

Mot en gras = complément céréalier

Information allergène: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers

Menus réalisés en collaboration avec le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITEUR / ZONE ARTISANALE / 83470 STMAXIMIN