

MENU DES PETITS MENUS DU 20/05 AU 14/06/2019

FR  
83.116.005  
CE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>20/05 Jambon blanc Purée courgettes <b>Purée de carottes</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + Galette + Compote de pommes</p>	<p>21/05 Filet de poulet Purée de brocolis <b>Purée de courges</b> Petit suisse Bio  Yaourt nature + Boudoir + Compote vanille</p>	<p>22/05 Roti de dinde Purée betteraves/carottes <b>Purée d'épinard</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + P. Brun + Compote pêche</p>	<p>23/05 Bœuf haché* Purée d'haricots verts <b>Purée de potiron</b> Carré frais Bio + Cpte Bio  Yaourt nature + Galette + Compote de banane</p>	<p>24/05 Filet de colin Purée de carottes <b>Purée de brocolis</b> Fromage blanc  Petit suisse + Boudoir + Compote de poires</p>
<p>27/05 Bœuf haché* Purée de courgettes <b>Purée de carottes</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + P. Brun + Compote d'abricots</p>	<p>28/05 Filet de poulet Purée d'haricots verts <b>Purée de courges</b> St Moret+Compote abricot  Yaourt nature + Sablé + Cpte de pommes</p>	<p>29/05 Jambon blanc Purée de potiron <b>Purée de brocolis</b> Fromage blanc  Petit suisse + Boudoir + Compote de pommes</p>	<p>30/05 Férié</p>	<p>31/05 Pont</p>
<p>3/06 Bœuf haché* Purée d'épinards <b>Purée de carottes</b> Vache qui rit Bio + Cpte  P.suisse nature + Galette + Compote d'abricots</p>	<p>4/06 Roti de dinde Purée de courges <b>Purée d'haricots verts</b> Yaourt nature Bio  Faisselle + Boudoir + Compote vanille</p>	<p>5/06 Filet de poulet Purée courgettes <b>Purée de carottes</b> Fromage blanc  Y. Nature + P. Brun + Compote de pommes</p>	<p>6/06 Jambon blanc Purée de carottes <b>Purée d'haricots verts</b> Yaourt nature Bio  Petit suisse + Galette + Cpte pruneaux</p>	<p>7/06 Filet de hocki Purée brocolis/potiron <b>Purée de courgettes</b> Petit suisse nature Bio  Yaourt nature + Boudoir + Compote de pêches</p>
<p>10/06 Pentecôte</p>	<p>11/06 Filet de colin Purée de potiron <b>Purée d'haricots verts</b> Petit suisse Bio  Yaourt nature + Galette + Compote de banane</p>	<p>12/06 Bœuf haché* Purée d'épinards <b>Purée de courges</b> Carré frais Bio + cpte Bio  P.suisse nature + Boudoir + Compote de poires</p>	<p>13/06 Roti de dinde Purée de carottes <b>Purée de brocolis</b> Yaourt nature Bio  Fromage blanc + P. Brun + Compote vanille</p>	<p>14/06 Jambon blanc Purée betteraves/carottes <b>Purée épinards</b> Tartare + cpte de pommes  Petit suisse + Galette + Compote d'abricots</p>



\*Viandes bovines originaires de la communauté européenne

- mot en gras = complément céréalier / \*légumes frais suivant la saison (2 fois par semaine au minimum)

Menus réalisés par le Pôle Maison de l'Enfance - ST MAX TRAITÉUR / ZONE ARTISANALE / 83470 STMAXIMIN