

MENU DES MOYENS MENUS DU 2 au 13/03/2020

FR
83.116.005
CE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>2/03 Roti de dinde Purée de brocolis Pâtes étoilées Yaourt nature Bio F.blanc + Galette + Compote de pommes</p>	<p>3/03 Bœuf haché* Purée courgettes Floraline Petit suisse Bio Yaourt nature + Boudoir + Compote vanille</p>	<p>4/03 Filet de cabillaud Purée betteraves/carottes Semoule (couscous) Yaourt nature Bio Fromage blanc + P. brun + Compote pêche</p>	<p>5/03 Jambon blanc Purée d'haricots verts Purée PDT/Patate douce Carré frais Bio + Cpte Bio Yaourt nature + Galette + Compote de banane</p>	<p>6/03 Filet de poulet Purée de carottes Polenta Fromage blanc Petit suisse + Boudoir + Compote de poires</p>
<p>9/03 Jambon blanc Purée de potiron Semoule couscous Yaourt nature Bio Fromage blanc + P. brun + Compote d'abricots</p>	<p>10/03 Filet de poulet Purée d'haricots verts Boulgours St Moret + Cpte pomme Yaourt nature + Galette + Cpte de pêches</p>	<p>11/03 Bœuf haché* Purée panais/carottes Polenta Fromage blanc Petit suisse + Boudoir + Compote de pommes</p>	<p>12/03 Roti de dinde Purée de courgettes Semoule de blé Yaourt nature Bio Yaourt nature + P. brun + Compote de poires</p>	<p>13/03 Filet de hocki Purée de carottes Purée de PDT Petit suisse Bio Fromage blanc + Galette + Compote de 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