




Petite Enfance - Restauration municipale - Menus du mois de Juillet 2021

			JEUDI 1	VENDREDI 2
			Concombre bulgare Steak haché de bœuf Pommes sautées + Purée de haricots verts Fromage Salade de fruit	Tomates vinaigrette pique-nique pour les grands (tomates cerises, Babybel, pain de mie, yaourt à boire) Poisson vapeur Riz + Purée de patate douce Glace Fruit de saison
LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Céleri rémoulade Courgettes farcies + Steak haché pour bébé + Purée de courgettes Riz pilaf Yaourt nature Compote pomme biscuitée	Melon pique-nique grand idem du 2 juillet Sauté de poulet à la crème Purée de légumes + Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes au thon Croque-monsieur + Filet de dinde pour bébé Glace Fruit de saison	Quiche fromage Poulet rôti mariné Courgettes sautées + Purée de carottes Fromage blanc aux fruits	Concombre bulgare Brandade de morue + Poisson vapeur pour bébé + Purée de brocolis Glace
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade de tomates aux fines herbes Brochette de dinde marinée au miel coquillettes gratinées + Purée de carottes Beignet à la framboise	Salade de pomme de terre Rôti de porc + Viande sans porc Champignons à la crème + Purée de courgettes Fromage Fruit de saison	FERIE	Concombre vinaigrette Boulettes de pois chiches + Filet de poulet pour bébé Semoule aux raisins + Purée de patate douce Petit suisse aux fruits	Melon Filet de merlu au cheddar Haricots verts + Purée de haricots verts Flan pâtissier
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Feuilleté à l'emmental Escalope de dinde viennoise Gratin de légumes + Purée de patate douce Glace Fruit de saison	Tomate cerise Joue de bœuf à la bourguignonne Purée de carottes Tarte feuilletée abricot	Carottes et céleri au fromage blanc Steak du fromager Frites + Purée de brocolis Glace	FERMETURE	FERMETURE
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE	FERMETURE

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel