


Menu de la semaine

☞ Du lundi 19 avril au samedi 24 avril 2021 – S.16 ☞

	Lundi	Mardi	Merc.	Jeudi	Vendredi	Samedi	
Collation	Les collations se font autour de jus de fruits, fruits frais, céréales, biscuits						<p><i>Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons de produits.</i></p> <p><i>Tout repas peut être remplacé par des petits plats préparés en fonction de l'organisation de la structure.</i></p> <p>*Ces plats contiennent des allergènes qui peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Blé ou autres céréales ✓ Œufs ✓ Lait de Vache ✓ Fruits et légumineuses ✓ Céleri ✓ Moutarde ✓ Sésame ✓ Poissons, crustacés <p>Viandes Origine France</p>
Déjeuner : Les Bébé	Soupe + viande ou poisson* du jour adapté à l'enfant Laitage ou compote						
Déjeuner : Les plus grands	Soupe du jour Quiche Lorraine *	Feuilletés emmental* Filet de poulet Gratin de chou-fleur béchamel*	Macédoine Rôti de porc Purée pommes de terre*	Soupe du jour Pizza royale*	Soupe du jour Salade de riz au thon*	Formation du personnel en intra	
	<p>Les desserts sont composés de laitages, compotes, fruits de saison</p> <p>Pâtisserie « maison » de la semaine : Fondant au chocolat *</p> 						
Goûter	Laitages et/ou compote et/ou fruits de saison et biscuits						
Dîner	Soupe du jour ou potage ou petit plat préparé Laitage et/ou fruit						

Bon
appétit
aux
Pouparous
!!!