

Semaine du 20 au 24 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9 heures		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11 heures	Férié	Taboulé Boulettes de bœuf ⁽¹⁾ Courgettes au cumin Fromage Fruit de saison	Salade de tomates Sauté de poulet ⁽³⁾ et poivron Quinoa Fruit de saison	Salade de pâtes Omelette Haricots verts Fromage Fruit de saison	Salade verte tomate maïs Lamelles d'encornet à la tomate Riz Fromage Fruit de saison
Goûters		Pain des fleurs miel Fromage blanc - Fruit	Pain confiture Yaourt Fruit	Riz au lait Fruit	Pain -Yaourt Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés		Patate douce	Haricots verts	Carottes	Courgettes
Repas de 11 heures	Férié	Haché de boeuf ⁽¹⁾ Purée de courgettes Compote	Blanc de poulet ⁽³⁾ Purée de fenouil Compote	Œuf dur Purée de haricots verts Compote	Dos de poisson Purée de carottes Compote
Goûters		Pain des fleurs** Fromage blanc - Fruit	Biscuit Fruit Yaourt	Pain - Fromage blanc - Fruit	Pain -Yaourt Compote

(1) Les viandes de bœuf & veau origine France, origine France, proviennent en frais, du Gard, de la Lozère et de l'Aveyron.

(2) Viande de porc origine France

(3) La volaille, origine France, provient, en frais, du Friboul à St Affrique. Les élevages sont en Aveyron et dans le Gers.

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

