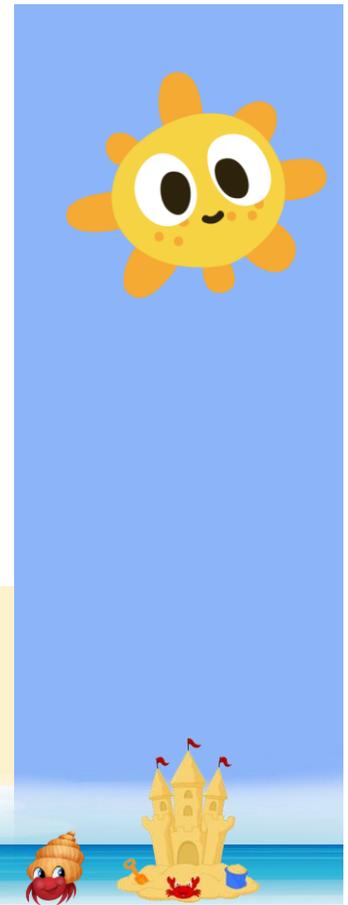


8-12 mois



Mois de juillet 2024



Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Dos de colin MSC sauce basquaise 4 Pépinettes 1+7 Carottes 7 Purée de fruits	Bœuf égréné BBC Semoule Courgettes 1+7 Purée de fruits	Sauté d'agneau Pommes de terre vapeur 7 Epinards 7 Purée de fruits	Poulet rôti LR Patate douce 7 Légumes sautés 7 Purée de fruits	Pâtes au thon 1+4 Purée de carottes 7 Purée de fruits
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Jambon cuit supérieur Floraline 1+7 Haricots verts 7 Purée de fruits	Omelette 3+7 Pomme de terre 7 Ratatouille Purée de fruits	Rôti de veau Riz 7 Carottes sautées 7 Purée de fruits	Bœuf égréné BBC Floraline 1+7 Aubergines 7 Purée de fruits	Dos de cabillaud B&C 4+7 Semoule 1+7 Haricots plats 7 Purée de fruits
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Saumon grillé 4+7 Pomme de terre vapeur 7 Epinards 7 Purée de fruits	Rôti de dindonneau BBC Riz 7 Courgettes sautées 7 Purée de fruits	Bœuf égréné BBC Pépinettes 1+7 Tomates provençales 1+7 Purée de fruits	Filet de merlu 4+7 Purée de patate douce 7 Brocolis 7 Purée de fruits	Rôti de veau Petits pois 7 Carottes sautées 7 Purée de fruits

Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur



Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)