

Menu

Maternelle



Repère PNN^{*}

AVRIL 2021

SEMAINE	JOUR	DEJEUNER	GOUTER	PROPOSITION DE DINER **
DU LUNDI 26 AVRIL AU MERCREDI Menu Protège ta planète VENREDI 30 AVRIL	LUNDI	Mélange crudité vinaigrette Lasagne bolognaise Tomme Noire Banane	Fromage blanc aromatisé Barres de céréales au chocolat	Avocat vinaigrette Boullgour aux petits pois Tomme de Savoie
	MARDI	Salade de carottes râpées vinaigrette Filet de colin corn flakes Gratin de brocolis pomme de terre Savaron Fruit	Lait Pain Chocolat noir	Lentilles vinaigrette Escalope de volaille panée Haricots verts persillés Faisselle et fruit de la passion
	MERCREDI Menu Protège ta planète	Salade verte vinaigrette Chili sin carne Céréales gourmandes Saint Nectaire Coupelle de fruit au sirop	Fruit Pain Mini fromage en coque	Salade de pomme de terre ciboulette Kefta de bœuf Chou fleur rôti Orange
	JEUDI	Salade de tomate vinaigrette Tartiflette de volaille Liégeois chocolat Fruit	Jus de raisin Lait Céréales	Soupe de pois cassé Croque au fromage Salade verte vinaigrette Poire
	VENREDI	Salade de concombre à la menthe et feta Merguez Purée de potiron Gouda Tarte aux pommes	Lait Pain Beurre Purée de pomme	Penne au blé complet, thon et tomate Fromage blanc Fraises



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter



Et pratiquez 30 min. de marche rapide



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Eau à volonté

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LE LAIT SERVI EST 1/2 ECREME. LA VINAIGRETTE EST MAISON Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques
Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.



Mitonné par nos chefs



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Produit issu du commerce équitable



Menu conçu par les enfants



Menu festif

◆ Remplacement viande de porc
*Aide UE à destination des écoles