MENU MULTI ACCUEIL ROUL'PATOUILLE

Semaine du 30 Octobre au 03 Novembre 2017

	LUNDI 30 Octobre	MARDI 31 Octobre	MERCREDI 01 Novembre	JEUDI 02 Novembre	VENDREDI 03 Novembre
BEBES	Déjeuner Colin mixé Purée de poireau carotte Yaourt ou biberon	Déjeuner Jambon mixé Purée de haricot vert Fromage blanc ou biberon	Férié	Déjeuner Poulet mixé Purée de carotte Petit suisse ou biberon	Déjeuner Cabillaud mixé Purée de potiron Yaourt ou biberon
	Goûter Laitage ou biberon Compote de pomme	Goûter Laitage ou biberon Compote de poire		Goûter Laitage ou biberon Compote pomme abricot	Goûter Laitage ou biberon Compote de pomme
GRANDS ET MOYENS	Déjeuner Colin Choux fleurs béchamel Cantal Banane	Déjeuner Pamplemousse Quiche au jambon Haricot vert Fromage blanc	Férié	Déjeuner Avocat surimi Omelette Carotte poêlée Yaourt	Déjeuner Pain de poisson Riz sauce ciboulette Chèvre Poire
	Goûter des Moyens Compote de pomme Laitage Goûter des Grands Laitage , pain céréale Kiwi et eau	Goûter des Moyens Compote de poire Laitage Goûter des Grands Gâteau aux poires Lait		Goûter des Moyens Compote pomme abricot Laitage Goûter des Grands Pain confiture, compote Lait	Goûter des Moyens Compote de pomme Laitage Goûter des Grands Crêpe à la cassonade Jus de mangue

***Ces menus sont établis en fonction des stocks d'approvisionnement, ils peuvent être modifiés. Merci de votre compréhension.**

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant : Céréales avec gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésames, anhydrides sulfureux et sulfites. (Si C° > 10mg ou 10mg/ L), lupin, mollusques.

Le sigle Viande Bovine Française garantit une viande issue d'animaux nés, élevés et abattus en France.

Steak haché de bœuf façon bouchère Elaboré en France
10% MG 100g x60
Viande Bovine Française

S.A.S MONFORT VIANDES
56320 LE FAOUET