Eveil et Goût

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Élémentaire

AIGUILLETTES PRIM

	Lundi 05 Mai	Mardi 06 Mai	Mercredi 07 Mai	Jeudi 08 Mai	Vendredi 09 Mai
Entrées		Céléri rave râpé et vinaigrette moutarde *Céleri, Moutarde, Sulfites* SALADE BULGARE CUIDITE *Oeufs, Moutarde, Sulfites*			Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc *Lait, Moutarde, Sulfites* Tomate et vinaigrette moutarde *Moutarde, Sulfites*
Plats	Colin d'Alaska pané et citron *Poissons, Gluten*	Penne rigate sauce légumes pois cassés et emmental râpé *Lait*	AIGUILLETTE DE POULET A L ESTRAGON *Gluten, Lait, Sulfites* Boulettes de flageolets sauce catalane *Gluten, Sulfites*		Nugget's crispidor au fromage *Oeufs, Gluten, Lait* Rôti de boeuf au jus
Garnitures	Petits pois carottes *Gluten*	PENNE RIGATE *Gluten*	Riz créole		CAROTTES PERSILLEES
Produits Laitiers	Fromage fondu La Vaillote nature *Lait*		Pont L'évêque *Lait*		
Desserts	Fruit Fruit de saison	Compote pomme cerise Compote pomme et abricot	Fruit		Dessert lacté à la fraise à boire *Lait* Yaourt aux fruits *Lait*

Eveil et Goût

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Élémentaire

AIGUILLETTES PRIM

	Lundi 12 Mai	Mardi 13 Mai	Mercredi 14 Mai	Jeudi 15 Mai	Vendredi 16 Mai
Entrées		DIPS CAROTTES ET SAUCE FROMAGE BLANC *Lait* Dips de radis et houmous			JEUNES POUSSES D EPINARDS VINAIGRETTE *Moutarde, Sulfites* Salade verte et vinaigrette crémeuse *Lait, Moutarde, Sulfites*
Plats	Penne rigate sauce légumes, pois cassés et emmental râpé *Lait* Sauce champignons, quenelles et dinde *Oeufs, Gluten, Lait*	Nugget's de blé *Céleri, Gluten*	QUENELLE SAUCE FORESTIERE *Oeufs, Gluten, Sulfites* Sauté de veau au romarin *Gluten, Sulfites*	Poisson blanc meunière et citron *Poissons, Gluten, Lait, Moutarde*	Cake tomate, fromage de brebis et basilic *Oeufs, Gluten, Lait*
Garnitures	CEREALES GOURMANDES *Gluten, Soja*	Epinard haché à la béchamel *Gluten, Lait*	Carottes en bâtonnets	Pomme de terre quartiers avec peau	SALADE DE COQUILLETTES AU CURRY *Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*
Produits Laitiers	Cantal *Lait*		Petit fromage frais nature et sucre roux *Lait*	CHEDDAR *Lait*	
Desserts	Compote pomme banane SMOOTHIE FRAISE RHUBARBE POMME	Fruit Fruit de saison	Ile flottante *Oeufs, Lait*	Fromage blanc et miel *Lait* Fromage blanc fruits rouges et crumble *Gluten, Fruits à coque, Lait*	Fruit Fruit de saison

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Élémentaire

AIGUILLETTES PRIM

	Lundi 19 Mai	Mardi 20 Mai	Mercredi 21 Mai	Jeudi 22 Mai	Vendredi 23 Mai
Entrées		Courgettes râpées sauce fromage blanc mayonnaise menthe *Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites* Salade de carottes, cèleri, pomme et raisin sec *Céleri, Moutarde, Sulfites*	BETTERAVES VINAIGRETTE	Pomelos et dosette de sucre Tomate et mozzarella, vinaigrette moutarde *Lait, Moutarde, Sulfites*	
Plats	SAUCE LEGUMES SUD + FROMAGE BREBIS *Lait*	Omelette sauce champignons *Oeufs, Lait* Sauté de dinde sauce basquaise	Rougail saucisses *Sulfites* Saucisses au soja et blé *Gluten, Soja*	Lasagne bolognaise (boeuf et volaille) *Oeufs, Gluten, Lait* Raviolis aux 6 légumes *Céleri, Gluten*	Moules à la crème *Lait, Mollusques*
Garnitures	Farelles *Gluten*	Purée de courgettes et pomme de terre à l'ail *Lait*	Haricots lingots sauce tomate		POELEE DE LEGUMES
Produits Laitiers	Fromage blanc et dosette de sucre de canne *Lait*				Saint Nectaire *Lait*
Desserts	Compote de pomme Smoothie crémeux à l'ananas *Lait*	Compote pomme et fraise Purée de pomme et poire	Fruit de saison Pomme Lorraine	Yaourt à la mangue *Lait* Yaourt aux fruits *Lait*	Fruit Fruit de saison

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Élémentaire

AIGUILLETTES PRIM

	Lundi 26 Mai	Mardi 27 Mai	Mercredi 28 Mai	Jeudi 29 Mai	Vendredi 30 Mai
Entrées			CONCOMBRE A LA CREME BREBIS ET PAPRIKA *Lait, Sulfites*		
Plats	Emincé de boeuf sauce provençale *Gluten* Galette de tofu provençale *Gluten, Soja*	Portions de filets de colin sauce basquaise *Poissons*	Emincé de blé et pois chiches sauce au romarin *Gluten, Sulfites* Sauté de dinde jus au romarin *Gluten*		
Garnitures	LEGUMES FACON TAJINE *Gluten*	Petits pois *Gluten*	FONDUE DE POIREAUX		
Produits Laitiers	Gouda *Lait*	Brie *Lait*			
Desserts	RIZ AU LAIT *Lait* SEMOULE AU LAIT *Oeufs, Gluten, Lait*	Fruit Fruit de saison	Compote pomme cerise		

DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR !

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

Élémentaire

AIGUILLETTES PRIM

	Lundi 02 Juin	Mardi 03 Juin	Mercredi 04 Juin	Jeudi 05 Juin	Vendredi 06 Juin
Entrées			Salade de pâtes et poivrons vinaigrette moutarde *Gluten, Moutarde, Sulfites*		
Plats	Sauce tomate et lentille façon bolognaise, emmental râpé *Céleri, Lait*	COLIN D ALASKA PDU SAUCE BASILIC *Poissons, Gluten, Lait, Sulfites*	Omelete à l'emmental *Oeufs, Lait* Sauté de porc sauce aigre douce *Sulfites*	Pain pita et boulette de sarrasin, lentille *Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites*	
Garnitures	PENNE RIGATE *Gluten*	Purée de brocolis et pommes de terre	Haricots verts persillés	Pomme de terre quartiers avec peau	
Produits Laitiers	Fromage frais Petit Moulé nature *Lait*	Yaourt nature et sucre roux *Lait*	Fromage blanc et dosette de sucre de canne *Lait*	Cantal *Lait*	
Desserts	Fruit Fruit de saison	COCKTAIL DE FRUITS Smoothie du chef, pêche et pomme		Compote de pomme et poire Compote pomme banane	