

Menu de la semaine du 19 au 23 août 2024

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Poisson MSC sauce Normande Riz BIO créole (1/2) + piperade Comté AOP Nectarine	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Yaourt Compote
Mardi			
Concombre Rôti de porc aux abricots Haricots verts persillés Coulommiers	Pain Beurre Fruits variés Lait	Rôti de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mercredi			
Melon Filet de poulet au curry Purée de carottes Petits suisse	Pain Mimolette BIO Fruits variés Lait	Filet de poulet Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Yaourt Compote
Jeudi			
Œufs durs Epinards BIO à la crème Faiselle Abricots	Pain Confiture Fruits variés Lait	Œufs durs Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Fromage blanc Compote
Vendredi			
Poisson MSC sauce oseille Boullgour BIO créole (1/2) + tomates provençales (1/2) Saint Paulin BIO Raisin	Clafoutis aux prunes du chef Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte /Chou-fleur Petit suisse	Céréales Compote

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu accessible sur le site de la ville : www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU

Menu de la semaine du 26 au 30 août 2024

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Filet de Merlu MSC sauce estragon Ratatouille du chef Port Salut Pastèque	Pain Miel Fruits variés Lait	Filet de Merlu MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Œufs durs Pomme de terre vapeur (1/2) + blettes au jus (1/2) Gouda BIO Pêche	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Œufs durs Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt Compote
Mercredi			
Escalope de porc sauce charcutière Petits pois au jus Emmental BIO Melon	Pain Confiture Fruits variés Yaourt nature fermier	Escalope de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Yaourt nature fermier Compote
Jeudi			
Tomate Aiguillette de poulet sauce crème Courgettes sautées (1/2) + lentilles (1/2) Fromage blanc fermier	Gâteau au chocolat du chef Fruits variés Lait	Aiguillette de poulet Purée : Pommes de terre Carotte/ Courgettes Petit suisse	Céréales Compote
Vendredi			
JOURNEE PEDAGOGIQUE			

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu accessible sur le site de la ville : www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU