

Menu de la semaine du 8 au 12 juillet 2024

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Concombre Filet de Merlu MSC / citron Haricots verts Bûche de chèvre laiterie Verneuil	Pain Miel Fruits variés Lait	Filet de Merlu MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Yaourt Compote
Mardi			
Omelette BIO au fromage Coquillettes Fromage blanc Nectarine	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œufs durs Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mercredi			
Escalope de porc BIO à la tomate Purée de courgettes et pomme de terre BIO Edam BIO Abricots	Pain Confiture Fruits variés Lait	Escalope de porc BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Yaourt Compote
Jedi			
Melon Emincé de dinde façon barbecue Pomme de terre vapeur (1/2) + Tomates provençales (1/2) Yaourt nature BIO fermier	Marbré du chef Fruits variés Lait	Emincé de dinde Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Céréales Compote
Vendredi			
Poisson MSC sauce aneth Ratatouille (s/poivron vert) (1/2) + Blé créole (1/2) Camembert Pastèque	Pain Chocolat Fruits variés Faisselle	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Faisselle 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 15 au 19 juillet 2024

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Colin MSC sauce beurre blanc Courgettes persillées (½) + Semoule (½) Gouda BIO Abricots	Pain Confiture Fruits variés Lait	Colin MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Tomate Filet de dinde au jus Petite pâtes papillon (½) + brocolis (½) Tomme grise BIO	Pain Miel Fruits variés Lait	Filet de dinde Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt Compote
Mercredi			
Melon Œufs durs BIO Boullgour BIO créole (½) + aubergines grillées (½) Yaourt nature fermier	Far aux abricots du chef Fruits variés Lait	Œufs durs BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Céréales Compote
Jeudi			
Concombre Poulet à l'estragon Carottes à la crème Faisselle	Pain Brie Fruits variés Lait	Aiguillette de poulet Purée : Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Fromage blanc Compote
Vendredi			
Poisson MSC sauce Dugléré Petits pois BIO Mimolette BIO Pêche	Pain Beurre Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Yaourt 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 22 au 26 juillet 2024

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Poisson MSC à la tomate Riz BIO Basmati Emmental BIO Pastèque	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Melon Courgettes farcies du chef (s/porc) Semoule BIO Yaourt nature fermier	Cake nature du chef Fruits variés Lait	Jambon blanc Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Céréales Compote
Mercredi			
Saumon sauce citronnée Ratatouille (1/2) + Quinoa (1/2) Faisselle Nectarine	Pain Confiture Fruits variés Lait	Saumon Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Yaourt Compote
Jedi			
Œufs durs Haricots beurre Comté AOP Abricots	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œufs durs Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt Compote
Vendredi			
Carottes râpées Rôti de porc à la moutarde Purée de pois cassé Saint Paulin BIO	Pain Miel Fruits variés Fromage blanc fermier	Rôti de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Fromage blanc fermier 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