

**Menu de la semaine du 2 au 6 septembre 2024**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Tomate Poisson frais MSC sauce velouté Coquillettes <b>BIO</b> Camembert laiterie Verneuil	Pain Beurre Fruits variés Lait	Poisson frais MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Mardi</b>			
Melon Emincé de veau coulis de tomate et sauge Chou-fleur (1/2) + pommes de terre vapeur (1/2) <b>BIO</b> Yaourt nature fermier	Fondant chocolat du Chef Fruits variés Lait	Emincé de veau <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Céréales Compote
<b>Mercredi</b>			
Omelette nature Boulgour <b>BIO</b> (1/2) + tomates provençales (1/2) Comté AOP Raisin	Pain Miel Fruits variés Lait	Œufs durs <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Jedi</b>			
Dahl de lentilles vertes <b>BIO</b> Riz <b>BIO</b> créole Saint Nectaire AOP Pêche	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Emmental <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Vendredi</b>			
Filet de Merlu MSC / citron Courgettes à la béchamel Faisselle Prunes	Pain Emmental <b>BIO</b> Fruits variés Lait	Filet de Merlu MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Courgettes 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

**Menu de la semaine du 9 au 13 septembre 2024**

<b>DEJEUNERS DES GRANDS</b>	<b>GOUTERS DES GRANDS</b>	<b>DEJEUNERS DES BEBES</b>	<b>GOUTERS DES BEBES</b>
<b>Lundi</b>			
Filet de Colin MSC sauce tomate Carottes <b>BIO</b> sautées Mimolette <b>BIO</b> Poire	Pain Confiture Fruits variés Fromage blanc fermier	Filet de colin MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Fromage blanc fermier Compote
<b>Mardi</b>			
Œufs durs Ratatouille Bûche de chèvre lait de mélange Prunes	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œufs durs <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Mercredi</b>			
Axa de veau Blettes à la béchamel (1/2) + pommes de terre vapeur <b>BIO</b> (1/2) Yaourt nature <b>BIO</b> fermier Nectarine	Clafoutis aux mirabelles du Chef Fruits variés Lait	Steak <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Céréales Compote
<b>Jeudi</b>			
Melon Couscous de légumes aux pois chiche Semoule <b>BIO</b> Tomme grise <b>BIO</b>	Pain Miel Fruits variés Lait	Emmental <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Vendredi</b>			
Poisson MSC sauce aneth Haricots beurre à l'ail Gouda <b>BIO</b> Raisin	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Chou-fleur 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

**Menu de la semaine du 16 au 20 septembre 2024**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Melon Poisson blanc MSC sauce Bercy Riz <b>BIO</b> créole Petits suisses	Pain Beurre Fruits variés Lait	Poisson blanc MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte /Epinards Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Mardi</b>			
Omelette <b>BIO</b> aux fines herbes Haricots verts <b>BIO</b> persillés Rouy Pêche	Pain Confiture Fruits variés Lait	Œufs durs <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Mercredi</b>			
Saumonette sauce moutarde Purée de patate douce Coulommiers Raisin	Pain Miel Fruits variés Faisselle	Saumonette <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Faisselle Compote
<b>Jeudi</b>			
Haricots rouges à la tomate Pâtes papillon <b>BIO</b> Yaourt nature <b>BIO</b> fermier Prunes	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Emmental <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Vendredi</b>			
Tajine de volaille aux pruneaux et abricots Aubergines grillées (½) + boulgour <b>BIO</b> créole (½) Savaron <b>BIO</b> Banane RUP	Flan pâtissier du Chef Fruits variés Lait	Blanc de dinde <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Céleri 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

**Menu de la semaine du 23 au 27 septembre 2024**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Queue de saumon citronné Lentilles vertes <b>BIO</b> Yaourt nature fermier <b>BIO</b> Nectarine	Pain Brie Fruits variés Lait	Queue de saumon <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Mardi</b>			
Rôti de veau à l'italienne Riz <b>BIO</b> créole (½) + carottes Vichy (½) Gouda <b>BIO</b> Raisin	Gâteau marbré du Chef Fruits variés Lait	Rôti de veau <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Céréales Compote
<b>Mercredi</b>			
Carottes râpées Pois cassé <b>BIO</b> aux petits légumes Quinoa <b>BIO</b> Bleu d'Auvergne AOP	Pain Beurre Fruits variés Lait	Emmental <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Jeudi</b>			
Œufs durs <b>BIO</b> Gratin de courgettes Faisselle Banane RUP	Pain Miel Fruits variés Lait	Œufs durs <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Vendredi</b>			
Betterave Poisson MSC sauce crustacés Pomme de terre <b>BIO</b> vapeur persillée Mimolette <b>BIO</b>	Pain Confiture Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Fromage blanc 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)