





Multi-accueil « Têtes en l'Éyre »

Du 1^{er} au 5 avril 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Lisse	/ Dinde aux petits légumes / Compote mixte	/ Filet de saumon Julienne de légumes / Mousse de pommes à la vanille	/ Filet de canard Purée butternut / brocolis / Compotes pommes / blanc de blettes	/ Pot-au-feu de saumon aux légumes nouveaux / Pommes caramélisées au citron et sésame	/ Saucisses de volaille Purée de carottes nouvelles / chou rave / Compote pommes / pruneaux
 Haché	/ Dinde aux petits légumes / Compote mixte	/ Filet de saumon Julienne de légumes / polenta crémeuse / Mousse de pommes à la vanille	/ Filet de canard Purée de butternut / brocolis / Compote pommes / blanc de blettes	/ Pot-au-feu de saumon aux légumes nouveaux / Pommes caramélisées au citron et sésame	/ Saucisses de volaille Purée de carottes nouvelles / chou rave / Compote pommes / pruneaux
 Morceaux	Velouté de chou-fleur anisé Rôti d'agneau aux petits légumes / pâtes 1/2 complètes Compote mixte	Soupe poireaux / patates douces / gingembre Filet de saumon Julienne de légumes / polenta Mousse pommes à la vanille	Velouté de navets jeunes Filet de canard aux olives Purée butternut / brocolis / Coucous 1/2 complet Compote pommes / blanc de blettes	Bouillon parfumé au vermicelle Pot-au-feu de saumon aux légumes nouveaux Pommes caramélisées au citron et sésame	Salade betterave rouge râpée Cannelonis à la volaille Carottes nouvelles Purée chou-rave Compote pommes / pruneaux
 Goûter	Flan au sucre d'orge / macarons aux carottes	Gelée fondante aux fruits secs	Gâteau de semoule au caramel	Gratin de pommes au fromage blanc de brebis	Flan aux abricots secs

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

C'est maison



C'est Bio



Allergènes