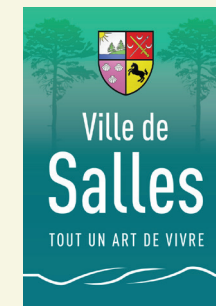






# Multi-accueil « Têtes en l'Éyre »

Du 25 au 29 mars 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <b>Lisse</b>	/ Dinde Purée carottes / Compote	/ Saumon rôti Purée de légumes à la betterave rouge / chou rave / Mousse aux pommes et zestes d'orange	/ Filet de volaille Crème de patate douce / Compotes pommes / raisins secs	/ Hachis de jambon / Mousse de poireaux / Flan aux pruneaux	/ Steack de volaille Purée de patates douces / carottes nouvelles / Compote mixte
 <b>Haché</b>	/ Dinde Purée carottes / Compote	/ Saumon rôti Purée de légumes à la betterave rouge / chou rave / Mousse aux pommes et zestes d'orange	/ Parmentier de volaille Purée patate douce Compote pommes / raisins secs	/ Hachis de jambon / Mousse de poireaux / Flan aux pruneaux	/ Steack de volaille Purée de patates douces / carottes nouvelles / Compote mixte
 <b>Morceaux</b>	Potage Sauté de dinde Risotto de poireaux Compote	Potage anisé au chou rave Pâtes au saumon Purée de légumes à la betterave rouge Mousse pommes zestes d'orange	Velouté de panais citronné Parmentier de dinde au potiron Polenta Compote pommes / raisins secs	Soupe de légumes persillée Saucisse de volaille et courge rôtie épicée Poireaux vinaigrette Flan aux pruneaux	Mâche / betterave rouge râpée Steack de volaille Purée de patates douces / carottes nouvelles Riz 1/2 complet Compote mixte
 <b>Goûter</b>	Fromage blanc	Pommes fourées aux pruneaux	Fromage	Fromage	Fromage

Tout savoir sur les menus de vos tout-petits

C'est maison



C'est Bio



Allergènes