

Menus des Moyens

Printemps été du
27 au 31 mars
2023

Semaine 1

Lundi

Mouliné de colin d'Alaska au bouillon de légumes



Mardi

Mouliné d'émincé de porc au bouillon de légumes



Mercredi

Mouliné de sauté de bœuf au bouillon de légumes



Jeudi

Mouliné d'œuf dur au bouillon de légumes



Vendredi

Mouliné d'escalope de dinde au bouillon de légumes



S/P : Mouliné d'émincé de dinde

Mouliné de jardinière de légumes et boulgour

Mouliné de carottes et pommes de terre



Mouliné d'haricots verts et pois chiches en purée

Mouliné d'épinards et risetti

Mouliné de concombre au cumin et semoule

Edam

Saint Paulin

Fromage frais Petit Louis

Yaourt nature

Montcadi croûte noire

Fruit de saison

Purée de pommes et fraises

Fruit de saison

Fruit de saison

Purée de pommes et griottes



Goûter

Biscuit à la cuillère
Lait infantile*
Purée de pommes et cassis



Pain et gelée de groseille
Fromage blanc nature
Fruit de saison

Tapioca au chocolat au lait entier
Purée de pommes et framboises



Pain et camembert
Purée de pommes et abricots

Pain et miel
Petit fromage frais au lait entier
Fruit de saison

*Lait de croissance

Les moulinés et les Moulinés sont réalisés sans lait, sans beurre, sans crème ni huile : la matière grasse est ajoutée crue en fin de cuisson. La texture des aliments est à adapter en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant.

Issu de l'agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée

Viande bovine française

Produit Français

Œuf de plein air

S/P : Sans porc

Produit de la mer durable

Cuisiné par nos équipes

