











Menus des Moyens

Printemps été du 22 au 26 mai 2023




Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mouliné de colin d'Alaska au bouillon de légumes 	Mouliné d'émincé de porc au bouillon de légumes  <i>S/P : Mouliné d'émincé de dinde</i> 	Mouliné de sauté de boeuf au bouillon de légumes 	Mouliné d'œuf dur au bouillon de légumes 	Mouliné d'escalope de dinde au bouillon de légumes 
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


 **Produit Français**

 **Produit de la mer durable**

 Appellation d'Origine Protégée

 **Œuf de plein air**

 **Cuisiné par nos équipes**

 Viande bovine française

S/P : Sans porc

