



Menus* du mois de juillet

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

6 au 10 juillet

Carottes râpées maison (10,12)
Pizza au fromage maison (1,7)
Fruit de saison

Wrap : poulet St Morêt (1,7)
Tomates
Fruit de saison

Tomates farcies VBF au jus (1,6)
Coquillettes (1,7)
Vieux pané à la coupe (7)
Fruit de saison

Salade avocat, orange maison (10,12)
Escalope poulet VF au jus (1,3,7,9,12)
Aubergine à la parmesane maison (1,7,9,12)
Cookies de Tatiana aux noisettes maison (1,3,7,8)

Tapenade noire maison, pain de campagne (1,4,10,11,12)
Filet limande meunière MSC / Citron (1,4)
Gratin courgettes maison (7)
Yaourt nature (7)

13 au 17
juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Férié : fête nationale
du 14 juillet

Cuisse pintade VF rôti au jus
(1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Fermeture

Fermeture

Fermeture

Fermeture

Fermeture

Vacances

Vacances

Vacances

Vacances

Vacances



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
2 Crustacé	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque
3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite	

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison