



























# Nouveaux Menus de la Petite Enfance

Menus des 15/18 mois à 3 ans



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.

					
<b>Semaine du 30/08 au 02/09/2021</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé Emincé de veau  Duo de courgettes Laitage	Salade de tomates et de melon  Dos de cabillaud Petites pâtes Laitage	Poireaux vinaigrette  Jambon poêlé Riz  Laitage 	Betteraves  Pâtes bolognaise Laitage 	Salade de pommes de terre  Poisson au four Carottes persillées Laitage 
<b>Semaine du 06/09 au 10/09/2021</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de haricots verts  Cubes de colin à l'aneth Croquets  Laitage	Riz niçois Escalope de veau  Salsifis Laitage	Mais en salade Rôti de dinde  Purée de pommes de terre Laitage 	Salade de tortis au basilic Quenelles de brochet Aubergines  Laitage 	Carottes râpées  Blanc de poulet  Pommes sautées Laitage 

Les viandes bovines (bœuf et veau) sont d'origine européenne.  
Tous les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes.

 : Produit frais

 : Produit biologique

 : Produit de saison

 : Produits locaux

[www.faverges-seythenex.fr](http://www.faverges-seythenex.fr)