



































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.

					
Semaine du 03/01 au 07/01/2022	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de riz  Steak haché  Salsifis  Laitage 	Salade d'endives  Pavé de cabillaud Purée de carottes  Laitage 	Pommes de terre en lamelles  Blanc de poulet  Printanière de légumes Laitage 	Salade de haricots verts  Pièce de bœuf  Coquillettes  Laitage 	Taboulé Escalope de saumon  Choux fleurs  Laitage 
Semaine du 10/01 au 14/01/2022	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de chou rouge  Filet de hoki Riz pilaf  Laitage 	Cœur de blé aux légumes Bœuf bourguignon  Carottes  Laitage 	Cœur de palmier Escalope de volaille  Petites pâtes Laitage 	Pâtes à la tomate Pavé de lieu Duo de courgettes Laitage 	Coleslaw Poulet rôti  Pommes de terre 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