









































# 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 17/01 au 21/01/2022</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves  Gigot d'agneau Flageolets Laitage 	Chou romanesco  Emincé de porc  Semoule Laitage 	Salade de fusilli  Cubes de colin Gratin de courge   Laitage 	Salade de tomates  Œufs brouillés aux herbes  Riz basmati Laitage 	Pommes de terre en lamelles  Bœuf braisé  Céleris  Laitage 
<b>Semaine du 24/01 au 28/01/2022</b>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de tomates Dos de colin Coquillettes  Laitage 	Taboulé  Emincé de veau  Panais rôtis   Laitage 	Choux-fleurs   Filet de poulet  Cœur de blé Laitage 	Salade perlines  Cubes de saumon Petits pois carottes Laitage 	Carottes râpées  Steak haché  Pommes de terre vapeur  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)