

Menu de la semaine du 3 au 7 juin

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Poisson MSC sauce estragon Boulgour BIO Edam Melon	Pain Confiture Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Œuf dur BIO Petits pois BIO Gouda Pastèque	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œuf dur BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Yaourt Compote
Mercredi			
Rôti de porc sauce chasseur Riz BIO créole(½) + tomates provençales(½) Bleu d'Auvergne AOP Pêche	Pain Miel Fruits variés Lait	Rôti de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Fromage blanc Compote
Jeudi			
Gigot d'agneau à l'ail Epinards BIO à la crème Port Salut Abricots	Cake nature du chef Fruits variés Lait	Gigot d'agneau Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Céréales Compote
Vendredi			
Saumonette sauce échalote Chou-fleur BIO Bûche de chèvre laiterie Verneuil Nectarine	Pain Chocolat Fruits variés Yaourt nature fermier	Saumonette Purée : Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Yaourt nature fermier Compote

* **Gôûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu de la semaine du 10 au 14 juin

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Tomate Poisson MSC sauce crème Riz BIO créole Brie	Pain Beurre Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Escalope de porc au miel Ratatouille (1/2) + pommes de terre vapeur (1/2) Port Salut Melon	Pain Confiture Fruits variés Lait	Escalope de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Yaourt Compote
Mercredi			
Filet de poisson MSC sauce Hollandaise Brocolis BIO Yaourt nature fermier Fraises	Pain Saint Paulin Fruits variés Lait	Filet de poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Fromage blanc Compote
Jeudi			
Concombre Œufs durs BIO sauce tomate Semoule BIO Emmental BIO	Gâteau Marbré du chef Fruits variés Lait	Œufs durs BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Céréales Compote
Vendredi			
Sauté de veau BIO Marengo Courgettes à l'ail Camembert BIO Cerises	Pain Miel Fruits variés Lait	Steak Purée : Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Yaourt Compote

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu accessible sur le site de la ville : www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU

DPE / MF / LB – Menus crèches

Menu de la semaine du 17 au 21 juin

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Pavé de saumon sauce oseille Haricots verts BIO Mimolette BIO Banane RUP	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Pavé de saumon Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Yaourt Compote
Mardi			
Omelette au fromage Blé créole (½) + tomates provençales (½) Tomme de Savoie IGP Abricots	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œuf dur BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mercredi			
Sauté de bœuf à la provençale Blettes au jus(½) + pommes de terre BIO vapeur (½) Coulommiers Pêche	Biscuit de Savoie Fruits variés Lait	Steak Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Céréales Compote
Jeudi			
Blanc de dinde au curry Petits pois BIO Livarot AOP Fraises	Pain Miel Fruits variés Lait	Blanc de dinde Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Yaourt Compote
Vendredi			
Poisson MSC sauce safranée Carottes BIO aux herbes Gouda BIO Pastèque	Pain Confiture Fruits variés Faisselle	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Faisselle Compote

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu accessible sur le site de la ville : www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU

Menu de la semaine du 24 au 28 juin

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Poisson MSC sauce Maltaise Riz BIO créole Vache qui rit Nectarine	Pain Miel Fruits variés Lait	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mardi			
Rôti de veau au romarin Lentilles BIO Bûche au lait de mélange Abricots	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Rôti de veau Purée : Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Yaourt Compote
Mercredi			
Melon Omelette nature BIO Ratatouille (1/2) + quinoa BIO (1/2) Munster AOP	Pain Beurre Fruits variés Lait	Œuf dur BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Fromage blanc Compote
Jeudi			
Rôti de porc à la Dijonnaise Brocolis BIO (1/2) + semoule BIO (1/2) Camembert laiterie Verneuil Fraises	Pain Confiture Fruits variés Yaourt nature BIO fermier	Rôti de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Brocolis Petit suisse	Yaourt nature BIO fermier Compote
Vendredi			
Concombre Filet de poisson MSC sauce normande Pâtes papillon BIO Edam BIO	Clafoutis aux abricots du chef Fruits variés Lait	Filet de poisson MCS Purée : Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Céréales Compote

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu de la semaine du 1^{er} au 5 juillet

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
Lundi			
Carottes rappées BIO Poisson MSC / citron Epinards BIO à la crème Babybel BIO	Pain Beurre Fruits variés Faisselle	Poisson MSC Purée : Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Faisselle Compote
Mardi			
Tomates farcies (s/porc) Riz BIO créole Coulommiers Abricots	Pain Miel Fruits variés Lait	Steak Purée : Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Fromage blanc Compote
Mercredi			
Concombre Escalope de porc à l'indienne Boullgour BIO créole (1/2) + aubergines grillées (1/2) Saint Albray	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Escalope de porc Purée : Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Yaourt Compote
Jeudi			
Melon Œufs durs BIO sauce tomate Coquillettes BIO Bûche au lait de mélange	Moelleux au chocolat Fruits variés Lait	Œufs durs BIO Purée : Pommes de terre Carotte / Chou-fleur Petit suisse	Céréales Compote
Vendredi			
Pavé de saumon sauce Dieppoise Courgettes sautées Emmental BIO Pêche	Pain Confiture Fruits variés Lait	Pavé de saumon Purée : Pommes de terre Carotte / Courgette Petit suisse	Fromage blanc Compote

* **Goûter des bébés** : pain et fruit selon le stade d'acquisition de l'enfant.

« Les plats fabriqués par la cuisine centrale de la Ville de Tours peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacés, poissons, mollusques, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg) ».

« Les viandes bovines sont d'origine française ».

« Les bananes sont RUP : de Régions Ultra Périphériques d'Europe (Antilles, Canaries) »

« Les compotes sont **BIO** ».

Menu accessible sur le site de la ville : www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU

DPE / MF / LB – Menus crèches