

**Menu de la semaine du 6 au 10 Mai**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Tomate Poisson MSC /citron Pomme de terre vapeur persillées Mimolette	Cake nature du chef Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Céréales Compote
<b>Mardi</b>			
Veau <b>BIO</b> jus au thym Riz <b>BIO</b> créole (½) + courgettes à l'ail (½) Camembert Laiterie Verneuil Kiwi	Pain Confiture Fruits variés Fromage blanc fermier	Veau <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Fromage blanc fermier Compote
<b>Mercredi</b>			
<b>VICTOIRE 1945</b>			
<b>Jeudi</b>			
<b>ASCENSION</b>			
<b>Vendredi</b>			
<b>PONT</b>			

\* **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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

**Menu de la semaine du 13 au 17 Mai**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Tomate Brandade de poisson Faisselle	Pain Miel Fruits variés Lait	Vache qui rit <b>Purée :</b> Stock Petit Pots Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Mardi</b>			
Betterave Rôti de porc <b>BIO</b> sauce aux pruneaux Haricots blancs Bûche de chèvre <b>BIO</b>	Pain Beurre Fruits variés Lait	Rôti de porc <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Mercredi</b>			
Poisson MSC sauce velouté Petits pois maraîcher <b>BIO</b> Livarot AOP (pasteurisé) Banane RUP	Moelleux chocolat du chef Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Petit pois Petit suisse	Céréales Compote
<b>Jeudi</b>			
Concombre Omelette <b>BIO</b> nature Quinoa <b>BIO</b> (½) + ratatouille (½) Emmental <b>BIO</b>	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Œufs durs <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte/ Epinards Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Vendredi</b>			
Bœuf LR bourguignon Carottes <b>BIO</b> aux herbes Edam Fraises	Pain Confiture Fruits variés Lait	Steak <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Brocolis 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

DPE / MF / LB – Menus crèches

**Menu de la semaine du 20 au 24 Mai**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>			
<b>Mardi</b>			
Blanc de dinde au lait de coco Boullgour <b>BIO</b> (½) + aubergines grillées (½) Saint Nectaire AOP (pasteurisé) Pomme <b>BIO</b>	Pain Miel Fruits variés Fromage blanc fermier	Blanc de dinde <b>Purée :</b> STOCK PETITS POTS Petit suisse	Fromage blanc fermier Compote
<b>Mercredi</b>			
Tomate Rôti de veau <b>BIO</b> au jus Pâtes <b>BIO</b> (½) + courgettes persillées (½) Bleu d'Auvergne AOP (pasteurisé)	Far aux abricots Fruits variés Lait	Rôti de veau <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Haricots verts Petit suisse	Céréales Compote
<b>Jeudi</b>			
Carottes râpées <b>BIO</b> Poisson MSC sauce à l'aneth Riz créole Yaourt nature fermier <b>BIO</b>	Pain Beurre Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Céleri Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Vendredi</b>			
Œuf dur <b>BIO</b> Epinards <b>BIO</b> à la crème Comté AOP Banane RUP	Pain Chocolat Fruits variés Lait	Œuf dur <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Chou-fleur 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](http://www.ville-tours.fr\Education\Petite Enfance\MENU)

**Menu de la semaine du 27 au 31 Mai**

DEJEUNERS DES GRANDS	GOUTERS DES GRANDS	DEJEUNERS DES BEBES	GOUTERS DES BEBES
<b>Lundi</b>			
Poisson MSC sauce beurre blanc Coquillettes <b>BIO</b> (1/2) + blettes à la béchamel (1/2) Saint Paulin Abricots	Pain Miel Fruits variés Lait	Poisson MSC <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Potiron Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Mardi</b>			
Radis <b>BIO</b> Bœuf à l'italienne Courgettes sautées (1/2) + quinoa <b>BIO</b> (1/2) Emmental <b>BIO</b>	Pain Confiture Fruits variés Lait	Steak <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Courgettes Petit suisse	Fromage blanc Compote
<b>Mercredi</b>			
Blanc de poulet rôti LR au jus Haricots beurre (1/2) + polenta (1/2) Petit suisse <b>BIO</b> Cerises	Pain Beurre Fruits variés Lait	Blanc de poulet <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Petits pois Petit suisse	Yaourt Compote
<b>Jeudi</b>			
Omelette <b>BIO</b> aux fines herbes Carottes Vichy Coulommiers <b>BIO</b> Fraises	Pain Chocolat Fruits variés Yaourt nature fermier <b>BIO</b>	Œuf dur <b>BIO</b> <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Epinards Petit suisse	Yaourt nature fermier <b>BIO</b> Compote
<b>Vendredi</b>			
Tomate Saumon sauce oseille Pomme de terre vapeur <b>BIO</b> persillées (1/2) + brocolis <b>BIO</b> (1/2) Munster AOP (pasteurisé)	Cake nature du chef Fruits variés Lait	Filet de saumon <b>Purée :</b> Pommes de terre Carotte / Brocolis 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** ».