

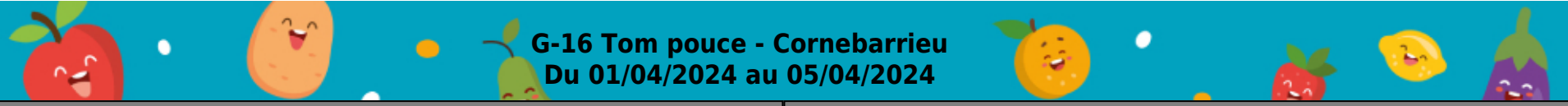


G-16 Tom pouce - Cornebarrieu

Du 01/04/2024 au 05/04/2024



	1. menus grands	2. menus moyens	3. menus bébés
Lundi			
Mardi	<p>Betterave Bio - Sauce salade persil</p> <p>Filet de colin lieu - Sauce citronnée</p> <p>Epinards hachés - Pommes de terre écrasées</p> <p>Yaourt Bio nature (régional) </p> <p>Compote pomme Bio </p>	<p>Filet de colin lieu - Sauce citronnée</p> <p>Purée moulinée d'épinards - Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt Bio nature (régional) </p> <p>Compote pomme Bio </p>	<p>Mixé de colin</p> <p>Purée lisse d'épinards - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>Compote pomme Bio </p>
Mercredi	<p>Pamplemousse </p> <p>Gratin de pépinettes et petits pois</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme banane Bio </p>	<p>Omelette Bio </p> <p>Purée moulinée de petits pois - Pépinettes nature</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pomme banane Bio </p>	<p>Mixé de saumon et lieu</p> <p>Purée lisse de petits pois - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>/Purée lisse de carottes - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>Compote pomme banane Bio </p>
Jeudi	<p>Mélange d'asperge verte et tomate - Sauce salade échalotes</p> <p>Rôti de porc Label Rouge - Sauce au thym</p> <p>/Filet de hoki - Sauce au thym</p> <p>Haricots beurre persillés - Flageolets à l'ail</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Gâteau de Pâques</p>	<p>Rôti de porc Label Rouge - Sauce au thym</p> <p>/Filet de colin - Sauce au thym</p> <p>Purée moulinée de haricots beurre - Purée moulinée de flageolets</p> <p>Camembert Bio </p> <p>Compote pomme Bio fruits rouges </p>	<p>Mixé de porc</p> <p>/Mixé de colin</p> <p>Purée lisse de haricots beurre - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>/Purée lisse de carottes - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>Compote pomme Bio fruits rouges </p>
Vendredi	<p>Macédoine de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots vert, flageolets) - Sauce salade</p> <p>Sauté de boeuf - Sauce aigre douce</p> <p>/Filet de colin - Sauce aigre douce</p> <p>Brocolis vapeur - Riz Bio créole </p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Egréné de boeuf - Sauce aigre douce</p> <p>/Filet de colin - Sauce aigre douce</p> <p>Purée moulinée de brocolis - Riz Bio nature </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pomme Bio pamplemousse </p>	<p>Mixé de boeuf</p> <p>/Mixé de saumon et lieu</p> <p>Purée lisse de brocolis - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>/Purée lisse de carottes - Purée lisse de pommes de terre</p> <p>Compote pomme Bio pamplemousse </p>



G-16 Tom pouce - Cornebarrieu
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	A. goûter 3 éléments	B. goûter 2 éléments
Lundi		
Mardi	<p>Fruit de saison Bio (goûter) </p> <p>Fromage</p> <p>-----PAIN SPECIAL-----</p>	<p>Compote pomme Bio vanille </p> <p>Yaourt Bio nature (régional) </p>
Mercredi	<p>Fruit de saison Bio (goûter) </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Palet pur beurre</p>	<p>Compote pomme banane Bio </p> <p>Fromage blanc nature</p>
Jeudi	<p>Confiture fraise</p> <p>Yaourt Bio nature (régional) </p> <p>-----PAIN GOUTER-----</p>	<p>Compote pomme Bio </p> <p>Yaourt Bio nature (régional) </p>
Vendredi	<p>Compote pomme Bio pamplemousse </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Compote pomme Bio pamplemousse </p> <p>Fromage blanc nature</p>