

*Multi Accueil Les Frimousses Menu semaine du 31 mars au 04 avril*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Menu « mixé » |  | Menu « petits morceaux » |
| LUNDI | LUNDI |
| Purée de légumes Carotte, h.v, pdtProtéine dinde Compote pomme | **bio** | Omelette de pdt, h.v. persilléFruits |
| MARDI |  | MARDI |
| Purée de légumes Carotte, p. pois, p. douceProtéine pouletCompote pomme, banane | **bio** | Blanquette de poulet, patesFruits |
| MERCREDI |  | MERCREDI |
| Purée de légumes Carotte, navet, floralineProtéine poisson Compote pomme, poires | **bio** | Boulgour aux légumes, poisson citronnéFruits |
| JEUDI |  | JEUDI |
| Purée de légumes Carotte, courgette, p. douceProtéine bœuf Compote pomme | **bio** | Poêlée de légumes, boulette de bœuf Fruits |
| VENDREDI |  | VENDREDI |
| Purée de légumes Carotte, poireaux, pdtProtéine poisson Compote pomme | **bio** | Gratin de poisson et légumesFruits |

**EN CAS D’IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L’EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE.**

**INFORMATION IMPORTANTE : *conformément au règlement CE n°1169/2011(Règlement INCO),
nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.***