



Les Menus



Menus des Multi-Accueils de la Ville d'Angoulême

Du 3 au 7 juin 2019

Les Menus



MENU DES GRANDS				
Lundi 3 juin	Mardi 4 juin	Mercredi 5 juin	Jeudi 6 juin	Vendredi 7 juin
Apéro fruits (orange, pamplemousse) Lasagnes de légumes et bœuf Vache qui rit Compote	Salade de riz camarguaise Émincé de dinde Haricots verts persillade Crèmeux au chocolat coulis de fraise et croquant	Salade verte à la mimolette râpée Steak grillé Semoule et ratatouille Poire	Concombre sauce moutarde Rôti de porc* / Escalope de dinde Pommes de terre nouvelles Munster Ananas poêlé	Salade de lentilles bio à la provençale Saumon au four Courgettes sautées Camembert bio Pêche
GOUTER DES GRANDS				
Yaourt bio Pain au lait 1/2 nectarine	Jus d'orange Pain -comté	Lait de croissance Galette St Michel Banane	Pain-beurre 1/2 pomme	Gâteau mousse Jus de raisin
MENU DES MOYENS				
Purée de carottes, steak haché Fromage blanc Compote maison	Purée de har-verts, dinde Petits suisse Fraises	Semoule aux légumes, bœuf Yaourt Poire	Purée de carottes, porc Fromage blanc Ananas	Purée de courgettes, saumon Petit-suisse Pêche
GOUTER DES MOYENS				
Yaourt bio Compote pomme nectarine	Fromage blanc bio Compote pomme fraises	Petit-suisse Compote pomme banane	Yaourt bio Compote pomme ananas	Fromage blanc Compote pomme pêche
MENU DES BEBES				
Purée de carottes-steak haché Compote pomme nectarine	Purée de har-verts, dinde Compote pomme fraises	Semoule aux légumes, bœuf Compote pomme banane	Purée de carottes, porc Compote pomme ananas	Purée de courgettes, saumon Compote pomme pêche
GOUTERS DES BEBES				
Compote pomme nectarine	Compote pomme fraises	Compote pomme banane	Compote pomme ananas	Compote pomme pêche



Produits locaux

Viande bovine française

Viande de porc française

Produits issus de l'Agriculture Biologique



*La substitution de la viande de porc est réalisée par chaque structure (escalope de dinde surgelée ou poisson)

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr






La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

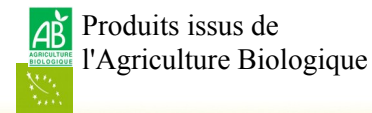
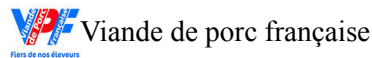
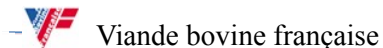


Menus des Multi-Accueils de la Ville d'Angoulême

Du 10 au 14 juin 2019



MENU DES GRANDS				
Lundi 10 juin FERIE	Mardi 11 juin Taboulé d'été Filet de colin au citron Carottes rondelles bio  Leerdamer Compote pomme biscuits	Mercredi 12 juin Melon Quiche aux légumes Fromage blanc Pêche	Jeudi 13 juin Salade de tortis (poivrons et tomates) Poulet bio  Ratatouille « maison » Babybel bio  Abricots	Vendredi 14 juin Salade de tomates aux olives  Steak grillé  sauce au bleu Céréales gourmandes Fraises
GOUTER DES GRANDS				
	Petit suisse Pain – confiture de fraises	Lait de croissance Muffin pomme gingembre	Pain-camembert Ananas	Yaourt bio Spéculoos Kiwi jaune
MENU DES MOYENS				
	Purée de carottes, colin Yaourt Compote pomme biscuit	Purée de légumes, œufs Fromage blanc Pêche	Purée d'aubergine, poulet Petit suisse Abricots	Purée de carottes, steak Fromage blanc Fraises
GOUTER DES MOYENS				
	Petits suisses Compote pomme biscuits	Yaourt bio Compote pomme pêche	Fromage blanc bio Compote pomme abricots	Yaourt bio Compote pomme fraises
MENU DES BEBES				
	Purée de carottes, colin Compote pomme biscuits	Purée de légumes, œufs Compote pomme pêche	Purée d'aubergine, poulet Compote pomme abricots	Purée de carottes, steak Compote pomme fraises
GOUTERS DES BEBES				
	Compote pomme biscuits	Compote pomme pêche	Compote pomme abricots	Compote pomme fraises



*La substitution de la viande de porc est réalisée par chaque structure (escalope de dinde surgelée ou poisson)

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande





Menus des Multi-Accueils de la Ville d'Angoulême

Du 17 au 21 juin 2019



MENU DES GRANDS				
Lundi 17 juin Moelleux carottes et mozzarella Filet de merlu Pois gourmands Nectarine	Mardi 18 juin Melon  Grillade de porc*/ Escalope de dinde  Lentilles bio  Fromage blanc aux fraises	Mercredi 19 juin Salade verte au cantal Tomates farcies  au bœuf Riz Glace	Jeudi 20 juin Pique-nique Fraich attitude	Vendredi 21 juin Salade tomate, concombre Duo de poisson sauce béchamel Chou-fleur braisé Semoule au lait et pêche poêlée
GOUTER DES GRANDS				
Petit suisse Madeleine bio 1/2 poire	Pain Emmenthal Abricot	Lait de croissance Pain-chocolat à croquer	Jus d'orange Tarte fromagère	Pain – chanteneige 1/2 banane
MENU DES MOYENS				
Purée de pois, merlu Fromage blanc Nectarine	Purée de carottes, porc Yaourt Fraises	Purée de tomates, boeuf Petit suisse Compote multi-fruits	Purée de carottes, volaille Fromage blanc Compote	Purée de chou-fleur, poisson Semoule au lait
GOUTER DES MOYENS				
Yaourt bio Compote pomme nectarine	Petit-suisse Compote pomme fraises	Fromage blanc Compote multi-fruit	Yaourt bio Compote	Petit-suisse Compote pomme banane
MENU DES BEBE				
Purée de pois, merlu Compote pomme nectarine	Purée de carottes, porc Compote pomme fraises	Purée de tomates, boeuf Compote multi-fruit	Purée de carottes, volaille Compote	Purée de chou-fleur, poisson Compote pomme banane
GOUTERS DES BEBES				
Compote pomme nectarine	Compote pomme fraises	Compote multi-fruit	Compote	Compote pomme banane



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

*La substitution de la viande de porc est réalisée par chaque structure (escalope de dinde surgelée ou poisson)

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
 Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande





Les Menus



Menus des Multi-Accueils de la Ville d'Angoulême Du 24 au 28 juin 2019

Les Menus



MENUS DES GRANDS				
Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Melon Rôti de bœuf Purée de patate douce Petit-suisse Nectarine	Salade aux dés de chèvre Dos de cabillaud Trio de légumes bio St Paulin Ananas, kiwi, pomme	Rillettes de sardines Filet de dinde Haricots blancs Brie Pêche	Tomates mozzarella Rôti de veau Petits pois Compote pomme fraises	Betteraves cuites Jambon blanc */ Filet de poisson Coquillettes Chanteneige Cerises
GOUTER DES GRANDS				
Yaourt bio Pain-confiture d'abricots	Lait de croissance Petit-beurre Banane	Jus d'orange Pain-St Moret	Lait de croissance Crumble pomme et abricots « maison »	Fromage blanc Purée de fruits Spéculoos
Purée de p. douce, bœuf Fromage blanc Compote pomme nectarine	Purée de légumes, cabillaud Petit-suisse Ananas, kiwi, pomme	Purée de carottes, dinde Yaourt Pêche	Purée de petit-pois, veau Fromage blanc Compote pomme fraises	Purée de carottes, jambon Petit suisse Cerises
GOUTER DES MOYENS				
Petit-suisse Compote pomme nectarine	Yaourt bio Compote pomme ananas	Fromage blanc Compote pomme pêche	Petit-suisse Compote pomme fraises	Yaourt bio Compote pomme cerises
MENU BEBE				
Purée de p. douce, bœuf Compote pomme nectarine	Purée de légumes, cabillaud Compote pomme ananas	Purée de carottes, dinde Compote pomme pêche	Purée de petit-pois, veau Compote pomme fraises	Purée de carottes, jambon Compote pomme cerises
GOUTER BEBE				
Compote pomme nectarine	Compote pomme ananas	Compote pomme pêche	Compote pomme fraises	Compote pomme cerises



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

*La substitution de la viande de porc est réalisée par chaque structure (escalope de dinde surgelée ou poisson)

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
 Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande



Menus des Multi-Accueils de la Ville d'Angoulême

1^{er} au 5 juillet 2019

Les Menus

Les Menus

Lundi 1 ^{er} juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Taboulé (concombre, menthe, oignons, tomate) Steak grillé Haricots verts Mottin charentais bio Poire pochée	Fonds d'artichaut à l'italienne Escalope de dinde à la basquaise Blé Pyrénées Fraises	Melon Gratin de poisson aux courgettes et boursin Cantal Abricots	Courgettes râpées Filet mignon*/ Escalope de volaille Pomme vapeur Carré de l'est Compote maison	Salade de pépinettes (maïs, cornichons, tomates) Saumon Épinards à la crème Bâtonnets de fromage Banane
GOUTER DES GRANDS				
Yaourt nature Pain d'épices	Jus d'orange frais Galettes St Michel	Lait de croissance Pain-Vache qui rit	Eau Pain-beurre 1/2 nectarine	Plateau de fruits Biscuits
MENU DES MOYENS				
Purée de har.verts, steak Fromage blanc Poire pochée	Purée de carottes, dinde Yaourt Fraises	Purée de courgettes, poisson Petit suisse Abricots	Purée de carottes, porc Fromage blanc Compote multi-fruits	Purée d'épinards, saumon Yaourt Banane
GOUTER DES MOYENS				
Yaourt bio Compote pomme poire	Petit-suisse Compote pomme fraises	Fromage blanc Compote pomme abricots	Yaourt bio Compote multi-fruits	Petit-suisse Compote pomme banane
MENU DES BEBES				
Purée de har.verts, steak Compote pomme poire	Purée de carottes, dinde Compote pomme fraises	Purée de courgettes, poisson Compote pomme abricots	Purée de carottes, porc Compote multi-fruits	Purée d'épinards, saumon Compote pomme banane
GOUTERS DES BEBES				
Compote pomme poire	Compote pomme fraises	Compote pomme abricots	Compote multi-fruits	Compote pomme banane



Produits locaux



Viande bovine française



Viande de porc française



Produits issus de l'Agriculture Biologique

*La substitution de la viande de porc est réalisée par chaque structure (escalope de dinde surgelée ou poisson)

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

