

lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
DÉJEUNER TABOULE FILET DE MERLAN TRIO DE CHOUX YAOURT NATURE NECTARINE GOÛTER PAIN BUCHETTE DE CHEVRE ABRICOTS	DÉJEUNER FEVES EN SALADE POULET BASQUAISE POMME DE TERRE AU FOUR COUSTERON PASTÈQUE GOÛTER PAIN YAOURT NATURE GATEAU CHOCOLAT	DÉJEUNER PIZZA BŒUF BRAISE CAROTTES YAOURT FERMIER FRAISES GOÛTER EMMENTAL PÊCHE	DÉJEUNER SALADE DE CONCOMBRES COLIN AUX POIREAUX RIZ CARRE FRAIS POMME GOÛTER PAIN YAOURT NATURE GATEAU A LA RHUBARBE	DÉJEUNER HARICOTS VERTS EN SALADE ROTI DE PORC BLETTES YAOURT NATURE POIRE GOÛTER PAIN TOME BANANE
lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
DÉJEUNER SALADE DE RADIS CURRY DE DINDE RIZ YAOURT NATURE POMME GOÛTER PAIN CHAVROUX POIRE	DÉJEUNER RILLETTE DE FROMAGE FILET DE JULIENNE SALSIFIS SAINT NECTAIRE BANANE GOÛTER PAIN YAOURT NATURE TARTE NORMANDE	DÉJEUNER CAROTTES RÂPÉES QUENELLES DE VOLAILLE PUREE DE POIS CHICHE FROMAGE BLANC PASTÈQUE GOÛTER PAIN SAINT ALBRAY KIWI	DÉJEUNER CAKE AUX POIVRONS MEDAILLON DE MERLU COURGETTES SAINT PAULIN NECTARINE GOÛTER PAIN YAOURT NATURE CLAFOUTIS AUX FRUITS	DÉJEUNER MELON BOEUF PATE YAOURT NATURE POMME GOÛTER PAIN BUCHETTES DE CHEVRE BANANE
lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
DÉJEUNER MACEDOINE SAUTE DE PORC A LA NORMANDE SEMOULE DE COUSCOUS YAOURT NATURE POMME GOÛTER PAIN COUSTERON ABRICOT	DÉJEUNER SALADE DE POMME DE TERRE COLIN AUX POIVRONS CHOU FLEUR YAOURT NATURE NECTARINE GOÛTER PAIN ST BRICET FLAN PATISSIER	DÉJEUNER CONCOMBRE TOMATE OMELETTE DE POMME DE TERRE FROMAGE BLANC PASTÈQUE GOÛTER PAIN CARRE FRAIS POIRE	DÉJEUNER QUICHE AUX FROMAGES FILET DE MERLAN AU FROMAGE FRAIS EPINARD TOME BANANE GOÛTER PAIN YAOURT NATURE CREPES	DÉJEUNER SALADE ARTICHAUD MAIS FILET DE POULET BLE PETIT LEGUMES YAOURT NATURE NECTARINE GOÛTER PAIN CHAVROUX POMME
lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
DÉJEUNER SALADE CHOU FLEUR QUENELLES DE BROCHET SAUCE AUREORE DUO D'HARICOTS YAOURT NATURE ABRICOT GOÛTER PAIN SAINT NECTAIRE BANANE	DÉJEUNER CONCOMBRE A LA CREME BLANQUETTE DE DINDE PETIT POIS CAROTTE YAOURT NATURE POMME GOÛTER PAIN LAIT MIELPOPS POIRE	DÉJEUNER MELON HACHI PARMENTIER AU POULET FROMAGE BLANC NECTARINE GOÛTER PAIN SAINT PAULIN KIWI	DÉJEUNER EBLY ET SES PETITS LEGUMES EN SALADE MOUSSAKA AU BŒUF BUCHETTE DE CHEVRE ABRICOT GOÛTER PAIN YAOURT NATURE GATEAU AU FROMAGE BLANC	DÉJEUNER TARTINE DE FROMAGE FILET DE JULIENNE COURGETTES AU CURRY YAOURT NATURE NECTARINE GOÛTER PAIN COUSTERON POMME

La composition des menus et la liste des producteurs sont susceptibles d'être modifiées en fonction des approvisionnements.
 Le CIAS du Grand Autunois Morvan s'engage dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique. Fabrication, élaboration des menus à la Maison de la Petite Enfance « Bel Gazou »
 Renseignements : www.grandautunoismorvan.fr

Signification des logos :

Produit local



Viande française abattue à Autun



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat fait maison



Producteurs et fournisseurs locaux :

Ribas Primeur AUTUN, Boulangerie Benzaabar, Pomona Passion Froid, épisaveurs, JP Raze Abattoir, Autun, L'Abeille 2000 Autun, la chèvrerie des terres chaudes, Kikoeuf charbonnat

Les menus sont consultables sur
www.grandautunoismorvan.fr

CIAS du Grand Autunois Morvan
 Maison de la petite enfance Bel Gazou
 8 Boulevard Frédéric Latouche - 71400 AUTUN
 03 85 86 95 30