

vendredi 1 juillet				
<b>DÉJEUNER</b>				
CAKE AU FROMAGE FLAN DE COURGETTES AU THON PAIN – YAOURT NATURE PECHE				
<b>GOÛTER</b>				
PAIN ST PAULIN POMME				
lundi 4 juillet	mardi 5 juillet	mercredi 6 juillet	jeudi 7 juillet	vendredi 8 juillet
<b>DÉJEUNER</b>				
MELON GRATIN DE PATES AU POULET PAIN – YAOURT NATURE POMME	QUICHE AUX CHAMPIGNONS CABILLAUD EPINARDS A LA BECHAMEL PAIN- YAOURT NATURE PECHE	TOMATE EN SALADE STEAK FRITES PAIN – FROMAGE BLANC COMPOTE	RILLETES DE FROMAGE PINTADE DUO DE CHOUX PAIN – YAOURT NATURE NECTARINE	HARICOTS VERTS EN SALADE PAELLA AUX POISSONS PAIN- YAOURT POMME
<b>GOÛTER</b>				
PAIN CARRE FRAIS KIWI	PAIN GATEAU AUX FRUITS FROMAGE BLANC	PAIN-CONFITURE EMMENTAL BANANE	PAIN CARRÉ FRAIS GLACE	PAIN CHAVROUX BANANE
lundi 11 juillet	mardi 12 juillet	mercredi 13 juillet	jeudi 14 juillet	vendredi 15 juillet
<b>DÉJEUNER</b>				
MACEDOINE ROTI DE PORC AU PAPRIKA PATES PAIN – YAOURT NATURE KIWI	PIQUE NIQUE CRECHE PASTEQUE SANDWICH YOP POM POTES	CŒUR DE PALMIER TOMATES FARCIES POMME DE TERRE FROMAGE BLANC COMPOTE	<b>FERIE</b>	
<b>GOÛTER</b>				
PAIN KIRI PECHE	PAIN PETIT LOUIS FLAN	PAIN ST PAULIN POIRE	<b>JOURNEE PEDAGOGIQUE</b>	
lundi 18 juillet	mardi 19 juillet	mercredi 20 juillet	jeudi 21 juillet	vendredi 22 juillet
<b>DÉJEUNER</b>				
TABOULE COLIN DUO D'HARICOTS PAIN- YAOURT NATURE PRUNE	SALADE COMPOSEE DINDONNEAU RIZ PAIN – YAOURT NATURE POMME	POMME DE TERRE EN SALADE BOULETTES DE BOEUF (ORIGINE FRANCE) POEELE DE LEGUMES PAIN – FROMAGE BLANC COMPOTE	BETTERAVES ROUGES EN SALADE CANARD BOULGOUR ET SES LEGUMES PAIN –EMMENTAL KIWI	TOMATES EN SALADE MEDAILLON DE MERLU HARICOTS PLATS PAIN – YAOURT NATURE POMME
<b>GOÛTER</b>				
PAIN CARRE FRAIS POIRE	PAIN SAINT BRICET NECTARINE	PAIN BOURSIN BANANE	PAIN GATEAU	PAIN CHAVROUX BANANE
lundi 25 juillet	mardi 26 juillet	mercredi 27 juillet	jeudi 28 juillet	vendredi 29 juillet
<b>DÉJEUNER</b>				
MELON POULET PATES PAIN- YAOURT NATURE NECTARINE	RILLETES DE FROMAGE CABILLAUD RATATOUILLE PAIN – YAOURT NATURE BANANE	CHOU-FLEUR EN SALADE STEAK HACHE DE VEAU EBLY EPINARDS PAIN – FROMAGE BLANC COMPOTE	CAKE AU FROMAGE BLANQUETTE DE DINDE JARDINIERE DE LEGUMES PAIN – YAOURT NATURE POMME	MACEDOINE FLAN DE COURGETTES ACCOMPAGNE DE THON PAIN-YAOURT NATURE SALADE DE FRUITS
<b>GOÛTER</b>				
PAIN KIRI POIRE	PAIN PETIT LOUIS KIWI	PAIN ST PAULIN PRUNE	PAIN CARRÉ FRAIS GATEAU	PAIN BOURSIN POIRE

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](http://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, Davigel, Boulangerie La Médiévale, Pomona Passion Froid, épisaveurs, Gaec Berger St Didier Sur Arroux, JP Raze Abattoir Autun, la ferme des Z'amis Laizy, L'Abéille 2000 Autun

Les menus sont consultables sur  
[www.grandautunoismorvan.fr](http://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