

Menus RIBAMBELLE

Semaine du 22/04 au 26/04 2024

LUNDI

Entrée : Poireau vinaigrette

Plat : Bœuf bien cuit

Purée de pomme de terre et carotte vichy

Bébés : purée de carotte

Dessert :

Bresse bleu et poire

MARDI

Entrée : Carotte en batonnets

Plat :

Filet de lieu sauce safrané
Riz crémeux et poêlée de courgette

Bébés : purée de courgettes

Dessert :

Osau erraty et suprême d'Orange

MERCREDI

Entrée : Maquereau au vin blanc

Plat :

Poulet roti
haricot blancs
carottes

Bébés : Purée de pois

Dessert :

Coulommiers & salade de fruits

JEUDI

Entrée : Pamplemousse

Plat :

Viande de porc, sauce du chef
Quinoa, haricot vert
champignons

Bébés : purée d'haricot verts

Dessert :

Petit suisse compote

VENDREDI

Entrée : Tartine de beurre de radis mixé

Plat :

Aile de raie au beurre blanc,
Pomme persillées et Mirepoix de légumes

Bébés : purée de légumes

Dessert :

Yaourt et fruits

GOÛTER

Compote de fruits,
yaourt nature

Brioche

GOÛTER

Préparation du chef
(yaourt pour les bébés)

Compote & Pain

GOÛTER

Compote,
Brassé nature
Pain au maïs

GOÛTER

Saint nectaire
pomme
pain

GOÛTER

Comté,
prune,
pain

Les repas sont élaborés par le personnel du restaurant scolaire, après adaptations faites par la puéricultrice de Ribambelle pour adapter les apports aux besoins spécifiques des moins de 3 ans. Des modifications journalières peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

* Toutes les purées comportent de la pomme de terre (comme liant et non comme apport principale).

* Les fruits sont remplacés par de la compote pour les enfants n'ayant pas commencé la diversification.