

Menus

VINCENNES

Petite enfance (-12 mois)

Novembre - Décembre 2018



ÉDITO

Les menus servis à vos enfants sont riches en fruits et légumes de saison afin de couvrir leurs besoins nutritionnels quotidiens.

Pour donner envie aux plus jeunes en particulier de les goûter, les animations les mettent en scène de manière ludique. Il ne s'agit pas de les camoufler, au contraire !

Avec humour et pédagogie, manger des fruits et légumes devient un plaisir.

Bonne lecture et bon appétit !

Clotilde Locqueville

Adjointe au maire, chargée de la Petite Enfance

Rendez-vous dès maintenant sur l'appli

SoHappy



téléchargeable sur



ou sur www.so-happy.fr

Vendredi 2 et semaine du 5 au 9 novembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Ven. 2	Blanc de poulet ●	Purée d'épinards	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Madeleine longue Purée de pommes Yaourt nature
Lun. 5	Sauté de dinde ●	Purée de carottes	Petit fromage frais nature	Purée de pommes et abricots ●	Baguette Purée de poires Yaourt nature
Mar. 6	Boulette de bœuf charolais	Purée de courgettes	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Petit beurre Purée de pommes Fromage blanc nature
Mer. 7	Blanc de poulet ●	Purée de haricots verts	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Baguette - Purée de pommes et coings Yaourt nature
Jeu. 8	Rôti de bœuf charolais	Purée de potiron	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Floraline au chocolat Purée de pommes pruneaux
Ven. 9	Jambon de dinde ●	Purée d'épinards	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Baguette Purée de pommes Fromage blanc nature


Du 12 au 16 novembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 12	Escalope de dinde ●	Purée de betteraves	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette Purée de pommes et bananes Yaourt nature
Mar. 13	Sauté de bœuf charolais	Purée d'haricots verts	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Pain au lait Purée de pommes coings Fromage blanc nature
Mer. 14	Steak haché de veau ●	Purée d'épinards	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Baguette Purée de pommes Petit fromage frais nature
Jeu. 15	Emincé de dinde ●	Purée de courgettes	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Sablés Purée de poires Yaourt nature
Ven. 16	Jambon blanc* ● <i>Jambon de dinde ●</i>	Purée de carottes	Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Baguette Purée de pommes et bananes Fromage blanc nature

Du 19 au 23 novembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 19	Escalope de dinde ●	Purée de carottes	Petit fromage frais nature	Purée de pommes et abricots ●	Baguette Purée de pommes Fromage blanc nature
Mar. 20	Egréné de bœuf charolais	Purée de potiron	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes ●	Petit beurre (biscuit) Petit fromage frais nature
Mer. 21	Emincé de porc* ● <i>Emincé de dinde ●</i>	Purée d'épinards	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Baguette Purée de pommes Yaourt nature
Jeu. 22	Rôti de bœuf charolais	Purée de haricots verts	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes ●	Madeleine Purée de pommes coings Fromage blanc nature
Ven. 23	Steak haché de veau ●	Purée de courgettes	Yaourt nature ●	Coupelle de purée de pommes et pruneaux	Baguette Purée de pommes Petit fromage frais nature

Du 26 au 30 novembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 26	Sauté de porc* <i>Sauté de dinde</i> ●	Purée d'épinards	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette Purée de poires Yaourt nature
Mar. 27	Blanc de poulet ●	Purée de carottes	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Sablés Purée de pommes Fromage blanc nature
Mer. 28	Sauté de veau ●	Purée d'haricots verts	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et bananes	Floraline vanillée, pomme banane Purée de pommes et coings
Jeu. 29	Escalope de dinde ●	Purée de courgettes	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Petit beurre (biscuit) Purée de pommes et bananes Yaourt nature
Ven. 30	Bifteck haché charolais	Purée de potiron	Yaourt nature ●	Purée de pommes du chef 	Baguette Purée de pommes et pruneaux Fromage blanc nature

Du 3 au 7 décembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 3	Escalope de dinde ●	Purée de haricots verts	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Baguette Purée de pommes et bananes Petit fromage frais nature
Mar. 4	Egréné de bœuf charolais	Purée de carottes	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Baguette Purée de pommes Yaourt nature
Mer. 5	Blanc de poulet ●	Purée d'épinards	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Petit beurre (biscuit) Purée de pommes et bananes Fromage blanc nature
Jeu. 6	Sauté de bœuf charolais	Purée de courgettes	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Baguette Purée de pommes et bananes Petit fromage frais nature
Ven. 7	Emincé de dinde ●	Purée de betteraves	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Pain au lait Purée de pommes et coings Yaourt nature

Du 10 au 14 décembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 10	Egréné de bœuf charolais	Purée de carottes	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et poires ●	Sablés Fruit Fromage blanc nature
Mar. 11	Sauté de porc* <i>Sauté de dinde</i> ●	Purée de potiron	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette Purée de pommes et pruneaux - Petit fromage frais nature
Mer. 12	Rôti de dinde ●	Purée de haricots verts	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Floraline au chocolat Purée de poires
Jeu. 13	Rôti de bœuf charolais	Purée d'épinards	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette - Purée de pommes et coings Petit fromage frais nature
Ven. 14	Steak haché de veau ●	Purée de courgettes	Yaourt nature ●	Coupelle de purée de pommes et coings	Petit beurre (biscuit) Purée de pommes Fromage blanc nature

Du 17 au 21 décembre 2018

	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	GOÛTER
Lun. 17	Blanc de poulet ●	Purée de potiron	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes et bananes ●	Baguette Purée de poires Yaourt nature
Mar. 18	Steak haché de veau ●	Purée d'épinards	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Petit beurre (biscuit) Purée de pommes Petit fromage frais nature
Mer. 19	Sauté de bœuf charolais	Purée de courgettes	Fromage blanc nature	Coupelle de purée de pommes ●	Baguette Purée de pommes et coings Yaourt nature
Jeu. 20	Escalope de dinde ●	Purée de carottes	Petit fromage frais nature	Coupelle de purée de pommes et poire ●	Semoule au lait Purée de pommes et bananes
Ven. 21	Boulette de bœuf charolais	Purée de haricots verts	Yaourt nature	Coupelle de purée de pommes et abricots ●	Baguette - Purée de pommes et coings Petit fromage frais nature

*Plat à base de porc.
Plat de remplacement.



Tous les jours, une assiette équilibrée !

Des recommandations nutritionnelles précises fixent en fonction de l'âge des enfants, les composantes essentielles des menus en cantine scolaire. Ainsi tous les 3 mois, nos diététiciennes, nos Chefs et responsables qualité se réunissent pour construire les menus.

Ils prennent en compte : le goût des enfants, la présentation, l'équilibre alimentaire, la saison, la variété...

Ces menus sont ensuite validés, en « commission de menus », par la municipalité et les représentants des parents d'élèves.