

DIRECTEUR D'EXPLOITATION CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE POMPEY Jérôme ANCELET-	MENU CRECHE GRANDE SECTION SEMAINE DU 13/06/2022 AU 17/06/2022	Bassin de Pompey Rue des 4 Eléments 54340 POMPEY Tél. 03. 83. 49. 81. 81 accueil@bassinpompey.fr www.bassinpompey.fr
--	--	--

AGREMENT N° FR 54.150.500

		lundi																		
		origine des viandes	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOUTARDE	MOLLUSQUE	ŒUF	POISSONS	SESAMES	SULFITES	COQUES	SOJA		CUIDITES		
ENTREE	CELERI			X					X		X			X					CRUDITES /FRUITS	
PROTEINE	PAUPIETTE DE PORC SAUCE PROVENCALE	F		X		X	X							X					PROTEINES	
S/PORC-S/VIANDE	PAUPIETTE DE POISSON SAUCE CITRON			X	X	X	X				X	X		X					FECULENTS	
LEGUMES/FECULENTS	SEMOULE COUSCOUS					X													DESSERT	
PRODUIT LAITIER	FROMAGE A LA COUPE						X												produits lorrains	
DESSERT	MIRABELLES AU SIROP																		produits bio lorrains	
		mardi																		
ENTREE	MACEDOINE -ŒUF								X		X			X						
PROTEINE	PATES AUX LEGUMES					X	X				X								ORIGINES DES VIANDES	
S/PORC-S/VIANDE		F																	France	
LEGUMES/FECULENTS		E																	EUROPE	
PRODUIT LAITIER	FROMAGE A LA COUPE	HE					X												HORS EUROPE	
DESSERT	FRUIT DE SAISON																			
		mercredi																		
ENTREE																				
PROTEINE	ASSIETTE ANGLAISE																			
S/PORC-S/VIANDE	Taboule- Carottes-roti de porc -Melon -Surimi	F			X	X			X		X	X		X						
LEGUMES/FECULENTS							X													
PRODUIT LAITIER	FROMAGE A LA COUPE																			
DESSERT	COMPOTE/GATEAU SEC																			
		jeudi																		
ENTREE	CONCOMBRE																			
PROTEINE	PARMENTIER DE CANARD	F				X	X													
S/PORC-S/VIANDE	DOS DE COLIN				X	X	X					X		X						
LEGUMES/FECULENTS	PUREE						X													
PRODUIT LAITIER	FROMAGE A LA COUPE						X													
DESSERT	FRUIT DE SAISON																			
		vendredi																		
ENTREE	TOMATE-THON								X		X	X		X						
PROTEINE	FILET DE POISSON MEUNIERE					X					X	X								
S/PORC-S/VIANDE																				
LEGUMES/FECULENTS	EPINARD A LA CREME						X													
PRODUIT LAITIER	FROMAGE A LA COUPE						X													
DESSERT	COMPOTE					X	X				X				X	X				

DIRECTEUR D'EXPLOITATION CUISINE CENTRALE DU BASSIN DE POMPEY
 Jérôme ANCELET-

MENU CRECHE
 GRANDE SECTION
 SEMAINE DU 11/07/2022 au 15/07/2022

Bassin de Pompey
 Rue des 4 Eléments 54340
 POMPEY
 Tél. 03. 83. 49. 81. 81
 accueil@bassinpompey.fr
 www.bassinpompey.fr

AGREMENT N° FR 54.150.500

		origine des viandes	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOUTARDE	MOLLUSQUE	ŒUF	POISSONS	SESAMES	SULFITES	COQUES	SOJA		CUIDITES
lundi																		
ENTREE	CELERI REMOULADE			X					X		X			X				CRUDITES /FRUITS
PROTEINE	SAUTE DE VEAU			X		X	X							X				PROTEINES
S/PORC-S/VIANDE	FISH AND CHIPS					X					X	X						FECULENTS
LEGUMES/FECULENTS	PETITS POIS						X											DESSERT
PRODUIT LAITIER	BOURSIN																	produits lorrains
DESSERT	FRUIT DE SAISON																	produits bio lorrains
mardi																		
ENTREE																		
PROTEINE	ASSIETTE ANGLAISE																	
S/PORC-S/VIANDE	Carottes-Concombre-Salade de pomme de terre-dinde- surimi				X	X	X		X		X	X		X				F
LEGUMES/FECULENTS																		E
PRODUIT LAITIER	CANTAFRAIS																	HE
DESSERT	COMPOTE DE FRUITS																	
mercredi																		
ENTREE	SALADE DE PATES					X			X		X			X				
PROTEINE	POULET SAUCE MOUTARDE			X		X	X		X					X				
S/PORC-S/VIANDE	TARTE AU THON					X	X				X	X						
LEGUMES/FECULENTS	JARDINIERE DE LEGUMES						X											
PRODUIT LAITIER	VACHE QUI RIT																	
DESSERT	FRUIT DE SAISON																	
jeudi																		
ENTREE																		
PROTEINE																		
S/PORC-S/VIANDE	FERIE																	
LEGUMES/FECULENTS																		
PRODUIT LAITIER																		
DESSERT																		
vendredi																		
ENTREE	CONCOMBRES CIBOULETTES						X		X					X				
PROTEINE	BRANDADE DE POISSON			X		X	X					X						
S/PORC-S/VIANDE																		
LEGUMES/FECULENTS																		
PRODUIT LAITIER	FROMAGE BLANC																	
DESSERT	COCKTAIL DE FRUITS																	

ORIGINES DES VIANDES
 F France
 E EUROPE
 HE HORS EUROPE

