



# MENUS CRECHES



SEMAINE DU 01 AVRIL AU 05 AVRIL 2024

	LUNDI 01/04	MARDI 02/04	MERCREDI 03/04	JEUDI 04/04	VENREDI 05/04
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	FERIE	Salade de riz* Escalope de dinde Carottes au jus BIO	Concombres BIO Coquillettes bolognaise Camembert BIO Fruit	Betteraves BIO Escalope de veau Pommes rissolées Roitelet Fruit	Taboulé* Filet de poisson Sauté de légumes frais* Emmental BIO Fruit
<b>Goûter</b>		Pain Saint morêt Fruit	Biscuit Velouté aux fruits Fruit BIO	Pain / miel Lait nature BIO Fruit BIO	Gâteau maison Lait nature BIO Fruit
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	FERIE	Escalope de dinde mixée Purée carottes BIO + PDT Petit filou Compote pommes fraises	Bœuf mixé Purée haricots verts BIO + PDT Velouté nature Compote pommes BIO	Escalope de veau mixée Purée betteraves BIO + PDT Fromage blanc Compote pommes ananas	Filet poisson mixé Purée courgettes + PDT Yaourt nature BIO Compote de poires
<b>Goûter</b>		Yaourt nature BIO Compote pommes BIO	Fromage blanc Compote poire	Velouté aux fruits Compote pommes BIO	Fromage blanc nature Compote pommes fraises
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>		Purée carottes BIO Petit filou	Purée haricots verts BIO Velouté nature	Purée betteraves BIO Fromage blanc	Purée de courgettes Yaourt nature BIO
<b>Goûter</b>		Compote pommes BIO	Compote poire	Compote pommes BIO	Compote pommes fraises

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

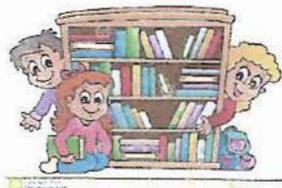
Menus contrôlés par une diététicienne

- Poisson frais
- Viande Bovine Française
- Label rouge
- Issu de Agriculture Biologique
- Fait maison
- Pêche durable

SALADE DE RIZ: Riz, tomate, concombre

SAUTE LEGUMES FRAIS: Carotte, navet, courgette

TABOULE : Semoule, concombre, tomate



# MENUS CRECHES

SEMAINE DU 08 AVRIL AU 12 AVRIL 2024



	LUNDI 08/04	MARDI 09/04	MERCREDI 10/04	JEUDI 11/04	VENREDI 12/04
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Concombres BIO Steak de bœuf Ratatouille / Blé Yaourt nature BIO Fruit BIO	Salade de pâtes* Sauté de poulet Haricots verts BIO Délice de camembert Fruit BIO	Carottes râpées BIO Emincé de veau Pommes sautées P'tit Louis Compote pommes BIO	Taboulé* Escalope de porc Sauté courgettes au basilic Kiri Fruit BIO	Tomates BIO Filet de poisson Riz Yaourt aromatisé Fruit
<b>Goûter</b>	Pain / Pâte à tartiner Lait nature BIO Fruit BIO	Biscuits Yaourt aromatisé BIO Fruit	Gâteau maison Lait nature BIO Fruit	Pain / barre chocolat Fromage blanc aux fruits Fruit	Pain Bonbel Fruit BIO
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Steak de bœuf mixé Purée brocolis BIO + PDT Yaourt nature BIO Compote pomme BIO	Sauté de poulet mixé Purée haricots verts BIO + PDT Petit suisse BIO Compote pommes fraises	Emincé de veau mixé Purée carottes BIO + PDT Velouté nature Compote pomme BIO	Escalope porc mixé Purée courgettes + PDT Fromage blanc aux fruits Compote de poires	Filet de poisson mixé Purée de petits pois Petit suisse BIO Compote pomme ananas
<b>Goûter</b>	Petits suisses BIO Compote pomme ananas	Velouté nature Compote pomme banane	Yaourt aromatisé BIO Compote pommes fraises	Velouté nature Compote pommes BIO	Yaourt aromatisé BIO Compote de poires
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Purée brocolis BIO Yaourt nature BIO	Purée haricots verts BIO Petit suisse BIO	Purée carottes BIO Velouté nature	Purée de courgettes Fromage blanc nature	Purée de petits pois Petit suisse BIO
<b>Goûter</b>	Compote pomme ananas	Compote pomme banane	Compote pommes fraises	Compote pommes BIO	Compote de poires

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique

SALADE DE PATES : Tortis, concombres, tomates, basilic

TABOULE : Semoule, concombre, tomate



Bleu Blanc Cœur



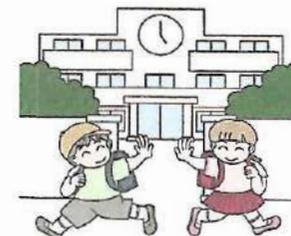
Fait maison



Pêche durable



# MENUS CRECHES



SEMAINE DU 15 AVRIL AU 19 AVRIL 2024

	LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	VENREDI 19/04
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Concombre BIO au thon Filet de poulet Tortis Saint nectaire Fruit BIO	Tomates vinaigrette Steak de bœuf Purée patates douces Cantal Compote pomme BIO	Salade de pommes de terre Steak de porc Epinards à la crème Emmental BIO Fruit	Betteraves BIO Escalope de veau Pommes vapeur Montcendré Fruit	Carottes râpées BIO Filet de poisson Haricots verts BIO Petit filou Tarte aux pommes BIO
<b>Goûter</b>	Pain / bâton chocolat Lait nature BIO Fruit BIO	Gâteau maison Velouté aux fruits Fruit	Pain Saint morêt Fruit BIO	Biscuits Yaourt aromatisé Fruit BIO	Pain / confiture Lait nature BIO Fruit BIO
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Filet de poulet mixé Purée de brocolis +PDT Yaourt nature BIO Compote pomme framboise	Steak de bœuf mixé Purée patates douces + carottes Fromage blanc nature Compote de poires	Steak de porc mixé Purée d'épinards +PDT Petit suisse BIO Compote pommes BIO	Escalope de veau mixée Purée betteraves BIO +PDT Yaourt nature BIO Compote pomme fraise	Filet de poisson mixé Purée haricots verts BIO +PDT Velouté nature Compote pomme fraise
<b>Goûter</b>	Yaourt aromatisé BIO Compote pommes BIO	Velouté aux fruits Compote pomme fraise	Yaourt nature BIO Compote pomme abricot	Fromage blanc aux fruits Compote pommes BIO	Petits suisses BIO Compote pomme ananas
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Purée de brocolis Yaourt nature BIO	Purée carottes Fromage blanc nature	Purée d'épinards Petit suisse BIO	Purée betteraves BIO Yaourt nature BIO	Purée haricots verts BIO Velouté nature
<b>Goûter</b>	Compote pommes BIO	Compote pomme fraise	Compote pomme abricot	Compote pommes BIO	Compote pomme ananas

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

# MENUS CRECHES

SEMAINE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024



	LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Salade de riz * Filet de poulet Carottes BIO au jus Samos Fruit	Salade PDT BIO Steak de bœuf Sauté de courgettes BIO Babybel Fruit BIO	Carottes râpées BIO Filet de poisson Pommes vapeur Emmental BIO Fruit BIO	Tomate BIO mozzarella Rôti d'agneau Tortis au gruyère Fromage blanc nature Salade de fruits	Feuilleté fromage Poisson blanc Haricots beurre Vache qui rit Fruit BIO
<b>Goûter</b>	Pain / Miel Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO	Pain Cantadou Fruit BIO	Pain / confiture Lait nature BIO Fruit	Pain au lait Velouté aux fruits Fruit	Pain d'épices Lait nature BIO Fruit BIO
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Filet de poulet mixé Purée carottes BIO + PDT Fromage blanc nature Compote pomme framboise	Steak de bœuf mixé Purée courgettes BIO + PDT Yaourt nature BIO Compote pomme banane	Filet de poisson mixé Purée choux fleur + PDT Petit suisse Compote de pommes BIO	Gigot d'agneau mixé Purée brocolis + PDT Fromage blanc nature Compote pomme fraise	Poisson blanc mixé Purée haricots beurre + PDT Velouté nature Compote pommes BIO
<b>Goûter</b>	Yaourt aromatisé BIO Compote de poires	Petits suisses Compote pommes BIO	Fromage blanc nature Compote pomme framboise	Velouté aux fruits Compote de poires	Yaourt nature BIO Compote pomme banane
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Purée carottes BIO Fromage blanc nature	Purée courgettes BIO Yaourt nature BIO	Purée de choux fleur Petit suisse	Purée de brocolis Fromage blanc nature	Purée haricots beurre Velouté nature
<b>Goûter</b>	Compote de poires	Compote pommes BIO	Compote pomme framboise	Compote de poires	Compote pomme banane

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

SALADE DE RIZ : Riz, tomate, concombres