



MENUS CRECHES

SEMAINE DU 30 AOUT AU 03 SEPTEMBRE 2021



	LUNDI 30/08	MARDI 31/08	MERCREDI 01/09	JEUDI 02/09	VENREDI 03/09
PLUS DE 18 MOIS					
Déjeuner	Salade de riz * Jambon de dinde Carottes BIO au jus Brie Fruit	Melon Steak de bœuf Pommes sautées Samos Fruit BIO	Carottes râpées BIO Escalope de poulet Purée de légumes Camembert Salade de fruits	Salade de P. de terre Escalope de veau Ratatouille Tartare Glace	Salade de haricots verts Filet de poisson Riz créole Yaourt aromatisé BIO Fruit
Goûter	Pain Vache qui rit Fruit	Gâteau maison Velouté nature Fruit BIO	Pain / miel Petit suisse BIO Fruit	Pain et confiture Lait aromatisé Fruit BIO	Gâteau Yaourt nature BIO Fruit
DE 7 A 17 MOIS					
Déjeuner	Jambon de dinde mixé Purée de carottes BIO + PDT Velouté nature Compote pommes abricots	Steak de boeuf mixé Purée courgettes + PDT Fromage blanc Compote pommes BIO	Escalope de poulet mixée Purée brocolis + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes pêches	Escalope de veau mixée Purée betteraves + PDT Petit suisse BIO Compote de pommes BIO	Filet de poisson mixé Purée Haricots verts + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes bananes
Goûter	Petits suisses BIO Compote pommes BIO	Yaourt nature BIO Compote pommes fraises	Petits suisses BIO Compote pommes BIO	Velouté nature Compote pommes pêches	Fromage blanc Compote pommes BIO
DE 4 A 6 MOIS					
Déjeuner	Purée de carottes BIO Velouté nature	Purée de courgettes Fromage blanc	Purée de brocolis Yaourt nature BIO	Purée de betteraves Petit suisse BIO	Purée de haricots verts Yaourt nature BIO
Goûter	Compote pommes BIO	Compote pommes fraises	Compote pommes BIO	Compote pommes pêches	Compote pommes BIO

* 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

SALADE DE RIZ : RIZ, CONCOMBRE, TOMATE