



# MENUS CRECHES



SEMAINE DU 06 JUIN AU 10 JUIN 2022

	LUNDI 06/06	MARDI 07/06	MERCREDI 08/06	JEUDI 09/06	VENDREDI 10/06
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>		Salade composée * Poisson blanc Sauté de courgettes BIO Chanteneige Tarte pommes maison	Betteraves BIO vinaigrette Steak de bœuf Blé aux petits légumes Fromage blanc BIO Fruit de saison	Salade de pâtes * Steak de porc Purée haricots verts BIO Petit filou Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson meunière maison Carottes BIO Mini roitelet Fruit de saison
<b>Goûter</b>		Gâteaux secs Yaourt nature BIO Fruit BIO	Pain / barre chocolat Lait Fruit	Pain Babybel Fruit BIO	Gâteau maison Lait Fruit
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>		Poisson blanc mixé Purée courgettes BIO + PDT Fromage blanc BIO Compote pomme pêche	Steak de bœuf mixé Purée betteraves BIO + PDT Velouté nature Compote de pommes BIO	Steak de porc mixé Purée har. verts BIO +PDT Petit suisse nature Compote de poires	Filet de poisson mixé Purée carottes BIO + PDT Velouté nature Compote pomme abricot
<b>Goûter</b>		Yaourt nature BIO Compote pommes BIO	Fromage blanc BIO Compote pomme fraise	Velouté nature Compote pommes BIO	Fromage blanc BIO Compote pomme framboise
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>		Purée courgettes BIO Fromage blanc BIO	Purée betteraves BIO Velouté nature	Purée haricots verts BIO Petit suisse nature	Purée carottes BIO Velouté nature
<b>Goûter</b>		Compote pommes BIO	Compote pomme fraise	Compote pommes BIO	Compote pomme framboise

\* 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, tomate, concombre, basilic

SALADE COMPOSEE : Avocat, tomate, maïs



Fait maison



Pêche durable