

# Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches  
Du 11 au 15 Mars 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Filet de lieu  Purée de courgettes et pommes de terre Yaourt nature lait entier 	Rôti de dinde au jus  Purée de potiron et pommes de terre Fromage frais nature	Haché fin bœuf  Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc	Escalope de poulet  Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature lait entier 	Filet de Colin  Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature
<b>REPAS GRANDS</b>	Salade de blé Bio Filet de lieu  Petits pois saveur du jardin Rondelé nature Fruit de saison	Macédoine Rôti de dinde au jus  Pommes vapeurs Croûte noire Fruit de saison	Salade de riz à l'edam Steak hache de bœuf grillé aux herbes  Haricots beurre à la provençale Mimolette Compote Pommes abricots	Potage Cormeilles Escalope de poulet  Torti tricolores Brie Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Parmentier de poisson  Saint-Paulin Fruit de saison
<b>GOÛTERS BÉBÉS</b>	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature lait entier  Boudoirs Compote de pommes 	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes 	Yaourt nature lait entier  Boudoirs Compote pommes
<b>GOÛTERS GRANDS</b>	Fromage frais nature Pain et miel Compote de pommes	Yaourt nature lait entier  Galette St Michel Fruit de saison	Fromage frais nature Madeleine Fruit de saison	Fromage blanc Petit beurre Purée de pommes et poires	Yaourt nature lait entier  Boudoirs Fruit de saison

LEGENDE:



Viandes Pays Cathare



Label Rouge



Produits Agriculture Biologique



Viandes origine France



Poisson MSC



Produits locaux

Lundi et Mercredi : Complément d'un gastro de purée de carottes (3/4 carottes, 1/4 pommes de terre)