

# Société de Restauration Collective du SMCC

S17

**Menus crèches  
Du 22 au 26 Avril 2024**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS BÉBÉS</b>	Filet de colin Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature lait entier	Rôti de porc au jus Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais	Escalope de poulet Purée de patates douces et pommes de terre Fromage blanc nature	Haché fin bœuf Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature lait entier	Filet de merlu Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature
<b>REPAS GRANDS</b>	Chou-fleur vinaigrette Filet de colin Purée de brocolis et pommes de terre Vache qui rit Fruit de saison	Carotte râpée Rôti de porc au jus Riz et petits légumes Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Salade de haricots verts Blanquette de veau Purée de patates douces et pommes de terre Edam Compote Pommes	Macédoine Tajine de poulet aux pruneaux Boulgour pilaf Yaourt nature lait entier Fruit de saison	Céleri Parmentier de poisson Gouda Fruit de saison
<b>GOÛTERS BÉBÉS</b>	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc nature Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes	Fromage blanc nature Boudoirs Compote pommes
<b>GOÛTERS GRANDS</b>	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc nature Madeleine longue Fruit de saison	Yaourt nature lait entier Pain et confiture Compote pommes bananes	Fromage frais nature Pain et miel Fruit de saison	Fromage blanc nature Cake bio Purée pommes pruneaux

<b>LEGENDE:</b>	Viandes Pays Cathare Viandes origine France	Label Rouge Poisson MSC	Produits Agriculture Biologique Produits locaux
-----------------	--	----------------------------	--

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