

Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 29 Avril au 3 Mai 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS BÉBÉS	Rôti de porc au jus Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature lait entier	Filet de merlu Purée d'épinards et pommes de terre Fromage frais nature	Férialé	Filet de Colin Purée de chou fleur et pommes de terre Fromage blanc nature	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature lait entier
REPAS GRANDS	Brocoli Saucisse de Toulouse Lentilles et carottes Gouda Fruit de saison	Betterave Merlu sauce normande Riz et petits légumes Brie Fruit de saison		Salade de lentilles Filet de Colin Chou-fleur en gratin Vache qui rit Fruit de saison	Macédoine Couscous au poulet Yaourt nature lait entier Fruit de saison
GOÛTERS BÉBÉS	Fromage blanc nature Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote de pommes		Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes
GOÛTERS GRANDS	Fromage blanc nature Pain et miel Compote de pommes	Yaourt nature lait entier Boudoirs Fruit de saison		Yaourt nature lait entier Pain et confiture Purée de pommes et coings	Fromage frais nature Boudoirs Fruit de saison

LEGENDE:	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)