Société de Restauration Collective du SMCC

S20

Menus crèches Du 13 Mai au 17 Mai 2024



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	(massa)	Haché fin bœuf	Filet de colin	Emincé de dinde	Escalope de poulet	Pavé de Merlu
REPAS BÉBÉS	Purée	e de courgettes et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de brocoli et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de choux fleurs et de pommes de terre
	AB	Yaourt nature lait entier	Fromage frais nature	Fromage blanc	Yaourt nature lait entier	Fromage frais nature
		Taboulé	Salade haricots verts	Potage légumes	Salade de lentilles	Céleri
	(Concessor)	Haché fin bœuf	Macaroni à la carbonara	Darne de saumon au basilic	Escalope de poulet basquaise	Sauté de veau sauce forestière
REPAS GRANDS		Gratin de courgettes	et emmental râpé	Brocolis et pommes de terre	Haricots beurre saveur du jardin	Riz aux petits légumes
	ΑĞ	Yaourt nature lait entier	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature lait entier	Brie
		Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
		Fromage frais nature	Fromage blanc	Yaourt nature lait entier	Fromage frais nature	Fromage blanc
GOÛTERS BÉBÉS		Boudoirs	Boudoirs	Boudoirs	Boudoirs	Boudoirs
	₽Ř	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de pommes	Purée de pommes
		Fromage frais nature	Fromage blanc	Yaourt nature lait entier	Fromage frais nature	Fromage blanc
GOÛTERS GRANDS		Boudoirs	Pain et confiture	Petit beurre	Pain et miel	Madeleine longue
		Purée de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes pêches	Fruit de saison
LEGENDE: Viandes Pays Cathare 🙌 Label Rouge 🔯 Produits Agriculture Biologique						1
	LEGE	NUL.			0 01	
			Viandes origine France	Poisson MSC	Produits locaux	J