



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

		Semaine Du : lundi 03 mai 2021 Au vendredi 07 mai 2021			
		Bébés	Moyens	Grands	
Lundi	Entrée			Macédoine vinaigrette	
	Plat		Emincé de bœuf en bouillon	Emincé de bœuf aux olives	
	Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Coquillettes	
	Laitage			Gouda	
	Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme poire	Fruit de Saison	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme			
Mardi	Entrée			Feuilleté au chèvre	
	Plat		Emincé de volaille en bouillon	Emincé de volaille au thym	
	Garniture	Purée de courgettes	Purée de courgettes PDT	Gratin de courgettes	
	Laitage			Petit suisse nature	
	Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme banane	Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire			
Mercredi	Entrée			Salade de concombres	
	Plat		Dos de colin en bouillon	Dos de colin pané & Citron	
	Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards et PDT	Pommes rissolées	
	Laitage			Brie à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme			
Jeudi	Entrée			Salade de betteraves	
	Plat		Boulettes de bœuf en bouillon	Couscous Boulettes	
	Garniture	Purée de haricots	Purée de haricots et PDT	Semoule	
	Laitage			Emmental	
	Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme pêche	Fruit de Saison	
	Goûter	Petit suisse, purée de pomme abricot			
Vendredi	Entrée			Salade de tomates	
	Plat		Dos de colin en bouillon	Colin sauce citron & huile d'olive	
	Garniture	Purée de brocolis	Purée de brocolis PDT	Purée de brocolis et PDT	
	Laitage			Petit suisse nature	
	Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	Purée de pomme	
	Goûter	Fromage blanc, purée de pomme pêche			

Notre prestation est élaborée à partir de :

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison





Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 10 mai 2021 Au vendredi 14 mai 2021			
		Bébés	Moyens	Grands	
Lundi	Entrée			Mélange de crudités râpées	
	Plat		Emincé de bœuf en bouillon	Emincé de bœuf à la provençale	
	Garniture	Purée de panais	Purée de panais PDT	Purée de panais et PDT	
	Laitage			Edam	
	Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme			
Mardi	Entrée			Radis beurre	
	Plat		Dés de saumon en bouillon	Dés de saumon sauce citron	
	Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards et PDT	Riz	
	Laitage			Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire			
Mercredi	Entrée			Carottes râpées	
	Plat		Emincé de volaille en bouillon	Emincé de volaille au jus	
	Garniture	Purée de courgettes	Purée de courgettes et PDT	Gratin de courgettes	
	Laitage		Fromage Blanc nature	Coulommier à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme			
Jeudi	Entrée	<h1>Ascension</h1>			
	Plat				
	Garniture				
	Laitage				
	Dessert				
	Goûter				
Vendredi	Entrée			Salade de pâtes	
	Plat		Dos de colin en bouillon	Filet de hoki pané	
	Garniture	Purée de haricots verts	Purée de haricots et PDT	Purée haricots et PDT	
	Laitage			Saint Paulin à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée de pomme abricot			

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison

