



MENU du 4 au 8 mai – Crèche Jules Lagaisse

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Section Bébés	Midi	Colin  Purée de pommes de terre et carottes Compote de pomme	Œuf brouillé Purée de pommes de terre et chou-fleur Compote pomme poire	Pintade Purée de pommes de terre, lentilles et navet Compote de pomme	Sauté de bœuf Purée de pommes de terre et poireaux Compote pomme orange	
	Goûter	Compote pomme poire Lait	Compote de pomme Lait	Compote pomme orange Lait	Compote de pomme Lait	
Section Moyens	Midi	Chou-fleur vinaigrette Colin  Pâtes aux poivrons Emmental Pomme	Salade de betteraves Œufs Blé aux courgettes Pont l'évêque Poire	Salade de pommes de terre et tomates Pintade Lentilles Cantal Pomme	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Riz Chèvre Orange	
	Goûter	Poire Saint Morêt Pain	Pomme Lait Céréales	Orange Entremet Biscuit	Pomme Yaourt Pain	
Section Grands	Midi	Chou-fleur vinaigrette Colin  Pâtes aux poivrons Emmental Pomme	Salade de betteraves Œufs Blé aux courgettes Pont l'évêque Poire	Salade de pommes de terre et tomates Pintade Lentilles Cantal Pomme	Carottes râpées vinaigrette Sauté de bœuf Riz Chèvre Orange	
	Goûter	Poire Saint Morêt Pain	Pomme Lait Céréales	Orange Entremet Biscuit	Pomme Yaourt Pain	



Nos plats sont faits maison



Les poissons cuisinés répondent au label MSC – pêche durable



Les fruits et légumes de saison sont privilégiés



Menu végétarien

Yaourt
Carottes

Produits issus de l'agriculture biologique



Viande d'origine française



Appellation d'origine protégée



Viande de type race à viande

Des traces d'allergènes sont possibles dans les préparations : céréales contenant du gluten – crustacés – œufs – poissons – arachides – soja – lait – fruits à coques – céleri – moutarde – graines de sésame – anhydride sulfureux et sulfites – lupin – mollusques