

MENU de la crèche du 8 Mai 45- Semaine du 31 mars 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Section Bébés	Midi	Thon à la tomate Purée PdT/ carottes Gruyère PSN/pain bio  Compote de Pomme	Purée PdT/betterave Boulgour/lentilles Mont d'or/ PSN Compote Pomme/pain	Purée PdT/courgettes Sauté de veau Gratin de corgettes Pain/PSN/ Compote pomme/banane	STRUCTURE FERMEE	Lieu noir Purée PdT/ chou fleurs Choux fleurs Pain bio/Tome PSN/ compote de pomme
	Goûter	Laitage Compote	Laitage Compote	Laitage Compote		Laitage Compote
Section Moyens	Midi	Pomme/Tomate/Artichauts Pâté au thon Gruyère/pain bio  Poire	Groupes fermés	Taboulé Emincé de dinde Gratin de courgettes Pain bio/ banane/ Beaufort		Salade PdT/tomate Lieu noir Choux fleur Pain bio/ Tome/ Pomme
	Goûter	Lait Biscottes Kiwi		Pain Fromage blanc Ananas		Fromage Pain Orange
Section Grands	Midi	Avocat Paella au poisson  Fromage Mandarine		Salade de lentilles Poulet Pomme rissolées Fromage Kiwi		Poireaux vinaigrette Poisson Pâtes Fromage Poire
	Goûter	Fromage blanc Biscuit Kiwi		Yaourt Viennoise Poire		Fromage Pain Banane



Nos plats sont faits maison



Les poissons cuisinés répondent au label MSC – pêche durable



Les fruits et légumes de saison sont privilégiés

Légende :



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