

MENU du 20 au 24 mai 2024 – Crèche Jules Lagaisse

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Section bébés	Midi		Purée de pommes de terre et courgettes Yaourt Chèvre Compote de pomme kiwi	Poulet Purée de pommes de terre et fenouil Emmental Compote de pomme	Sauté d'agneau Purée de pommes de terre et carottes Camembert Compote pomme poire	Colin Purée de pommes de terre et chou-fleur Emmental Compote pomme pamplemousse
	Goûter		Compote de pomme Lait	Compote pomme kiwi Lait	Compote de pomme Lait	Compote de fruits de saison Lait
Section Moyens	Midi		Boulgour en salade Pommes de terre, courgettes et haricots secs Chèvre Kiwi	Radis roses, beurre et pain Poulet Riz et fenouil Emmental Kiwi	Salade de betteraves Sauté d'agneau Pâtes Camembert Poire	Salade de pommes de terre Colin Chou-fleur Emmental Pamplemousse
	Goûter		Pomme Vache qui rit Pain	Poire Fromage blanc Pain	Pomme Petit suisse Cracottes	Plateau de fruits de saison Lait Gâteau au chocolat
Section Grands	Midi		Boulgour en salade Pommes de terre, courgettes et haricots secs Chèvre Kiwi	Radis roses, beurre et pain Poulet Riz et fenouil Emmental Kiwi	Salade de betteraves Sauté d'agneau Pâtes Camembert Poire	Salade de pommes de terre Colin Chou-fleur Emmental Pamplemousse
	Goûter		Pomme Vache qui rit Pain	Poire Fromage blanc Pain	Pomme Petit suisse Cracottes	Plateau de fruits de saison Lait Gâteau au chocolat



Nos plats sont faits maison



Les poissons cuisinés répondent au label MSC – pêche durable



Les fruits et légumes de saison sont privilégiés



Menu végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande d'origine française



Appellation d'origine protégée



Viande de type race à viande