

MENU du 15 au 19 avril 2024 – Crèche Jules Lagaisse

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Section bébés	Midi	Purée de pommes de terre et navet Colin Compote de fruits de saison	Œufs brouillés Purée de pommes de terre et poireaux Compote de pomme	Dinde Purée de carottes Compote pomme orange	Sauté de bœuf Purée de pommes de terre Compote pomme banane	Lieu Purée de pommes de terre et courgettes Compote de poire
	Goûter	Compote de pomme Lait	Compote pomme pamplemousse Lait	Compote pomme poire Lait	Compote de pomme Lait	Compote de fruits de saison Lait
Section Moyens	Midi	Potage de légumes Colin Haricots blancs Comté Kiwi	Radis Œufs brouillés Poêlée de poireaux, chou-fleur et pommes de terre Chèvre Pomme	Salade de pommes de terre Dinde Carottes Emmental Orange	Carottes râpées Sauté de bœuf Riz Camembert Banane	Salade de pâtes Lieu Semoule et légumes à couscous Emmental Poire
	Goûter	Pomme Vache qui rit Pain	Pamplemousse Lait Céréales	Poire Entremet Biscuits	Pomme Lait Pain et miel	Kiwi Lait Crêpes maison
Section Grands	Midi	Potage de légumes Colin Haricots blancs Comté Kiwi	Radis Œufs brouillés Poêlée de poireaux, chou-fleur et pommes de terre Chèvre Pomme	Salade de pommes de terre Dinde Carottes Emmental Orange	Carottes râpées Sauté de bœuf Riz Camembert Banane	Salade de pâtes Lieu Semoule et légumes à couscous Emmental Poire
	Goûter	Pomme Vache qui rit Pain	Pamplemousse Lait Céréales	Poire Entremet Biscuits	Pomme Lait Pain et miel	Kiwi Lait Crêpes maison



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