









## MENU de la crèche Rouget de Lisle du 19.05.25 au 23.05.25

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Section Bébés</b>	Midi	Purée céleri Poisson  Fromage Pain compote	Purée fenouil Fromage Pain Compote	Purée chou rouge Poulet  Fromage Pain compote	Purée brocoli Bœuf Fromage Pain compote	Purée légumes Poisson  Fromage Pain compote
	Goûter	Laitage compote	Laitage compote	Laitage compote	Laitage compote	Laitage compote
<b>Section Moyens/Grands</b>	Midi	Tomate Poisson  Flageolet Saint Paulin pain	Quinoa Tarte au légumes Munster  Fruit de saison Pain	Brocolis Poulet  Blé Comté  Fruit de saison Pain	Pâte Bœuf Haricot blanc Point de brie Fruit de saison Pain	Duo choux Poisson  Pomme de terre à l'ail Tomme Fruit de saison Pain
	Goûter	Pain Fromage fruit	Gâteau maison Lait croissance fruit	Céréale Lait de croissance Fruit	Yaourt Gâteau sec fruit	Fromage blanc Pain fruit



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