

Menu crèche sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05 Du 01 février au 05 février C6 S1	Salade Verte Poulet Rôti LR Haricots Blancs Sauce Tomate Petit Billy Clémentines BIO SP/SV : Haricots Blancs Sans Viande G : Pain/Beurre/Yaourt Sucré	Jambon Sauté de Dinde Sauce Chasseur Coquillettes Semi Complètes BIO Crêpe Pâte à Tartiner SP : Jambon de Dinde SV : Filet de Poisson Meunière G : Poire/Brownies/Lait	Pamplemousse + Sucre Pot au Feu Bœuf BIO Camembert BIO Oreillons de Pêches au Sirop SV : Légumes Pot au Feu sans Viande G : Petits Suisse Sucrés/Speculos Oreillon de Pêches au Sirop	Salade de Haricots Verts Cordon Bleu Petits Pois Carottes Compote Speculos G : Pain/Kiri/Compote	Potage Crécy (Carottes BIO) Tielles SDF Rataouille Montagnou Compote BIO G : Riz au Lait BIO/Plumetis/Orange
Semaine 06 Du 08 février au 12 février C6 S2	Menu végétarien Taboulé (Semoule BIO) Flan de Courgettes Cabécou Chausson aux Pommes G : Orange/Madeleine/Lait	Chou Chinois Sauce Bulgare Chili Con Carne Riz Créole Mont Lacaune Orange BIO SV : Chili Sin Carne Pain BIO G : Flan/Pain d'Epices/Compote	Concombres BIO Vinaigrette Filet de Poisson MSC Beurre Citronné Chou Fleur BIO au Gratin Rouy Clémentine G : Pain/Saint Bricet/Pomme	Salade de Pois Chiche et Dè de Tomate Brandade de Morue Babybel Compote BIO G : Pain/Beurre/Banane	Nems aux Légumes Riz Cantonnais (Œuf, Jambon, Petits Pois, Carotte) Beignet à la Noix de Coco Barre de Chocolat Noir SP/SV : Riz Cantonnais sans Viande G : Pain/Petit louis/Compote
Semaine 07 Du 15 février au 19 février Vacances Scolaires C6 S3	Menu végétarien Coleslaw Gratin Dauphinois Six de Savoie Compote G : Pain/Kiri/Banane	Pizza Comté Beaufort Paëlla de la Mer Cantal BIO Pomme G : Pain/Chocolat/ Yaourt Nature Sucré	Salade de Pâtes BIO Steak Haché VBF Salsifis à la Provençale Bûche de Chèvre BIO Poire G : Fromage Blanc Vanille/ Petit Beurre/Compote	Velouté de Courgettes BIO Navarin d'Agneau Semoule BIO Petits Suisse Natures Sucrés Orange Pain BIO G : Pain/Vache qui rit/Compote	Haricots Verts BIO en Salade Blanquette de Veau à l'Ancienne Carottes BIO Vichy Petit Louis Compote G : Eclair au Chocolat/Lait
Semaine 08 Du 22 février au 26 février Vacances Scolaires C6 S4	Salade Mélangée BIO Spaghetti Sauce Tielle Gouda Pomme BIO G : Yaourt Aromatisé/ Bichoco/Compote	Radis Beurre Poulet Rôti LR Lentilles BIO Yaourt Vanille BIO Compote SP/SV : Lentilles BIO Sans Viande G : Pain/Confiture/ Fromage Blanc Sucré	Salade de Perle au Surimi Poisson Meunière Epinards Béchamel Babybel BIO Banane BIO G : Tarte au Chocolat/ Yaourt Brassé aux Fruits	Duo Carottes Céleri Hachis Parmentier (Porc et Bœuf BIO) Yaourt à Boire Compote SP : Hachis Parmentier sans Porc SV : Purée G : Poire/Galette Bretonne BIO/Lait	Menu végétarien Pizza Mozzarella Colombo Végétarien Potimarron BIO, Haricots Rouges, Courgettes BIO, Patate Douce Brie BIO Poire Pain BIO G : Pain/Saint Moret/Compote

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements