

Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 35 Du 30 aout au 03 septembre C1 S1	<u>Menu végétarien</u> Salade de blé Double portion Ratatouille Petit Billy Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Saint moret/ Compote pomme BIO	<u>Repas froid</u> Salade boulghour, lentilles BIO Jambon LR Petits suisses natures BIO Compote pomme/abricot BIO SP : Jambon de dinde G : Lait/Gaufrettes vanille/Fruit	Chiffonade d'iceberg Paupiette de veau Purée (PDT BIO) Mont Lacaune Compote pomme/banane BIO G : Fruit/Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc nature BIO	<u>Rentrée des classes</u> Salade de tomates BIO Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Vache qui rit Compote pomme/fraise/cassis BIO G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Pizza Steak haché de bœuf VBF Haricots verts BIO Babybel Nectarine G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme/poire BIO
Semaine 36 Du 06 septembre au 10 septembre C1 S2	Pamplemousse et sucre Macaronade de bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Beurre/Yaourt aromatisé	<u>Menu végétarien</u> Tomate Colombo végétarien (Potimarron BIO, haricots rouges, Courgettes BIO, patates douces) Saint Nectaire Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Chavrou/Compote BIO	Duo de choux Agneau à la provençale Semoule Bûche de chèvre BIO Fruit de saison SV : Semoule au beurre G : Crumble aux pommes/ Yaourt nature BIO	Friand au fromage Poulet rôti LR Brocolis au gratin Coulommiers Compote pomme/abricot BIO G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses natures BIO	<u>Menu Festival International du Roman Noir (FIRN)</u> Tomate noire au balsamique Gardianne de taureau Riz sauvage façon pilaf Fromage blanc BIO Raisin noir SP/SV : Riz sauvage sans viande G : Lait/Compote BIO/Speculos
Semaine 37 Du 13 septembre au 17 septembre C1 S3	<u>Menu végétarien</u> Tomate et pois chiche Riz cantonnais sans viande (Riz, SANS œuf, petits pois, carotte) Rouy Compote pomme BIO G : Yaourt nature BIO/ Petit beurre/Fruit	Concombre vinaigrette Steak haché de bœuf VBF Coquillettes semi-complètes BIO Cantal AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Fromage blanc nature BIO	Salade verte Chipolatas Petits pois carottes Yaourt framboises BIO Fruit de saison SP : Poulet LR SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Lait/Gâteau fourré chocolat/ Compote pomme/fraise/cassis BIO	Betteraves vinaigrette Poulet rôti LR Purée Camembert Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme/banane BIO	Macédoine vinaigrette Poulet rôti LR Courgettes BIO à la Niçoise Tomme de brebis Fruit de saison G : Pain/Petit Louis/ Compote pomme/abricot BIO
Semaine 38 Du 20 septembre au 24 septembre C1 S4	Radis beurre Paupiette de veau Spaghetti Galet de la Loire Fruit de saison BIO G : Pain/Babybel/ Compote pomme/fraise/cassis BIO	Haricots verts en salade et Dès d'emmental Couscous au poulet LR Semoule BIO et légumes Compote pomme/banane BIO G : Petits suisses natures BIO/ Palmier/Fruit	Salade de perles sans surimi Blanquette de veau Carottes BIO vichy Petits suisses aromatisés Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte et dés de féta Goulash de bœuf BIO Polenta Compote pomme/poire BIO G : Lait/Pain d'épices/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade repas boulghour et lentilles Printanière de légumes Kiri Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Saint moret/ Compote pomme BIO