

## Menu crèche sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23  Du 06 juin au 10 juin  C10 S3	FERIE 06-juin	Salade verte BIO et dès d'emmental Filet de colin à la provençale Pomme de terre vapeur Fruit de saison  G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards béchamel Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis  G : Brownie/Lait/Fruit	Jambon beurre Ravioli au bœuf Emmental râpé BIO Banane SP : Jambon de dinde SV : Omelette et Pâtes à la sauce tomate Pain BIO G : Pain/Petit Louis/Compote BIO	Croissillon à l'emmental Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Tomme crayeuse Compote BIO pomme abricot  G : Palmier/Compote BIO pomme/ Petits suisses natures BIO
Semaine 24  Du 13 juin au 17 juin  C10 S4	Melon BIO Brandade de morue Carré de ligeuil Fruit de saison  G : Flan pâtissier/ Yaourt BIO/Compote BIO pomme	Salade de pâtes BIO Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin Fromage blanc BIO Compote BIO pomme banane  G : Chamonix/Yaourt BIO nature/ Fruit de saison	Salade sombrero Saute de veau sauce forestière Carottes vichy BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison  G : Pain/Beurre/Banane	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Steak haché de bœuf BIO au jus Petits pois à la Française Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois sans porc G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Œuf dur Riz IGP aux poivrons Babybel Fruit de saison Pain BIO  G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis
Semaine 25  Du 20 juin au 24 juin  C11 S1	Salade de blé Colombo de poulet Courgettes sautées Port salut Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO nature	<u>Repas froid</u> Salade niçoise (Haricots verts BIO, PDT, tomate, thon, œuf BIO, olives) Rôti de dinde Pavé d'affinois Compote BIO pomme abricot  G : Madeleine/Lait/Fruit	Salade croquante (Salade verte et radis) Spaghetti carbonara à la dinde Petits suisses BIO natures Compote BIO pomme banane SV : Spaghetti au beurre  G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade betteraves, maïs et Dès de chèvre Clafoutis à la tomate Blé aux petits légumes Fruit de saison BIO G : Pain d'épices/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Duo de choux vinaigrette Lasagnes sauce tielle Mont Lacaune Fruit de saison  G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme poire
Semaine 26  Du 27 juin au 01 juillet  C11 S2	Concombre sauce bulgare Carbonnade de bœuf BIO Coquillettes Six de Savoie Fruit de saison SP : Carbonnade sans porc G : Pain/Saint moret/ Compote BIO pomme	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Omelette au fromage Ratatouille Crème à la vanille Pain BIO G : Pain/Babybel/Fruit	Salade de tomate BIO Veau marengo Semoule Petit Billy Fruit de saison  G : Boudoirs/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO pomme poire	<u>Repas Froid</u> Salade César (Iceberg, tomates, dès d'emmental, Emincés de poulet et croûtons) Tarte salée de saison Petits suisses BIO natures Compote BIO pomme abricot G : Moelleux au chocolat/Lait/Fruit	Melon charentais BIO Filet de hoki sauce safranée Purée de patates douces Bûche de chèvre Compote BIO pomme banane  G : Pain/Beurre/ Yaourt fermier aromatisé de Lozère

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