

Menu crèche sans lait de vache & dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 17 Du 25 avril au 29 avril Vacances Scolaires C9 S1	Macédoine vinaigrette		Chou chinois vinaigrette	Menu végétarien	
	Emincé de dinde à la moutarde sans crème	Concombre BIO vinaigrette	Sauté de porc à la provençale	Pamplemousse et sucre	Salade Niçoise (Pomme de terre, haricots verts, Œuf dur BIO, thon, tomate)
	Poêlée de légumes forestière	Gardiane de taureau	Haricots verts BIO sans beurre	Parmentier de lentilles sans lait	Fromage de chèvre
	Fromage de chèvre	Riz créole de camargue IGP	Préail de brebis	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre
Fruit de saison	Compote BIO pomme abricot	Compote BIO pomme banane	Compote BIO pomme fraise cassis	Banane	
Pain BIO		SP : Paupiette de veau à la provençale			
G : Pain/Fromage de chèvre/Compote BIO pomme	G : Pain/Chavrou/Fruit	G : Pain/Confiture/Fruit	G : Crumble aux pommes sans lait/Fruit	G : Pain d'épices/Compote BIO pomme poire	
Semaine 18 Du 02 mai au 06 mai Vacances Scolaires C9 S2	Betteraves et maïs	Menu végétarien			
	Bœuf BIO Stroganof sans crème	Taboulé	Salade de pâtes	Tielle	Salade verte
	Pomme de terre vapeur	Œuf dur chaud	Rôti d'agneau au thym	Filet de colin MSC sauce catalane	Sauté de dinde basquaise
	Fromage de chèvre	Carottes vichy	Courgettes sautées	Haricots beurre sans beurre	Blé sans beurre
Fruit de saison	Fromage de chèvre	Petit Billy	Fromage de chèvre	Fromage de chèvre	
	Banane	Fruit de saison BIO	Compote BIO pomme abricot	Compote BIO pomme banane	
Pain BIO					
G : Pain/Fromage de chèvre/Compote pomme	G : Gaufrettes vanille/Compote BIO pomme fraise cassis	G : Brownie/Compote BIO pomme poire	G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	G : Pain/Pâte de fruit/Fruit	

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