

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

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 Paupiette de veau 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 : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit	Jambon beurre Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé BIO Banane SP : Jambon de dinde SV vert : Tomate Pain BIO G : Pain/Petit Louis/Compote BIO	Pizza Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Tomme crayeuse Compote BIO pomme abricot G : Palmier/Compote BIO pomme/ Petits suisses naturels BIO
Semaine 24 Du 13 juin au 17 juin C10 S4	Melon BIO Purée Poulet rôti LR Carré de ligueuil Fruit de saison G : Gaufrette vanille/ 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 : Palmier/Yaourt BIO nature/ Fruit de saison	Salade sombréro 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	Menu végétarien Tomate vinaigrette Riz IGP aux poivrons Babybel Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis