

Menus du 26 septembre au 21 octobre 2022
Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme poire BIO	Salade de tomate BIO Poulet Rôti LR Ratatouille Pavé d'affinois Compote pomme abricot BIO G : Gateau fourré chocolat/ Fomage blanc BIO/Fruit	Salade de riz IGP Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote pomme banane BIO	Betteraves vinaigrette Steak haché de boeuf BIO Petits pois carottes Vache qui rit Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte Bœuf BIO strogonof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison G : Palmier/Lait/ Compote pomme BIO
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Betteraves Poulet rôti LR Macaronis au fromage Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses natures BIO	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Riz créole Petits pois carottes sans viande Gouda Crème chocolat G : Pain/Babybel/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Pérail de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Palmier/Compote BIO pomme/ Fomage blanc BIO	Chou chinois vinaigrette Steak haché de boeuf BIO Tagliatelles Kiri Compote pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature BIO Compote pomme banane BIO SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Compote pomme abricot BIO G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO	Potage crécy (carottes BIO) Steak haché de boeuf BIO Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petits suisses natures BIO	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Compote pomme fraise cassis BIO G : Gateau fourré chocolat/ Lait/Fruit	Pizza Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande G : Pain/Kiri/ Compote pomme banane BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Tendre bleu Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme abricot BIO
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Paupiette de veau Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme banane BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme BIO G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison G : Pain/Babbybel/ Compote pomme poire BIO	Menu végétarien Salade de lentilles Pizza Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/Fromage blanc BIO Compote pomme fraise cassis BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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