

**Menus du 27 mai au 21 juin 2024**  
**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 22	<u>Repas froid et végétarien</u> Salade de pâtes repas	Concombre vinaigrette	Chiffonade d'iceberg	Emincé de dinde à la crème	Duo carottes et courgettes râpées
Du 27 mai au 31 mai	Jambon de dinde Yaourt BIO nature Compote BIO pomme poire	Pizza Poêlée de légumes Cantal AOP Fruit de saison	Steak haché de bœuf BIO Ratatouille Camembert BIO Fruit de saison	Purée aux carottes BIO Montboissie Compote BIO pomme fraise cassis	Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison
C10 S1	G : Pain/Chanteneige/Fruit	G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot	G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature	G : Pain d'épices/Lait/Fruit	G : Palmier/Compote BIO pomme/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 23	<u>Chou chinois vinaigrette</u> Chipolatas Lentilles BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane SP : Poulet rôti LR	<u>Repas froid</u> Salade de perles sans surimi repas Pizza Kiri Fruit de saison BIO	Radis beurre Rôti de bœuf BIO à la moutarde Tagliatelles Cabécou Fruit de saison	<u>Menu mini gaspi proposé par Balaruc-le-Vieux</u> Salade de riz tomate maïs Cordon bleu de dinde Haricots verts sautés Emmental BIO Fraises	Salade verte Couscous au poulet Semoule BIO Saint paulin Compote BIO pomme SV : Couscous aux légumes G : Pain/Chocolat/ Yaourt BIO nature
Du 03 juin au 07 juin	SP/SV : Lentilles BIO sans viande G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Pain d'épices/Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	G : Petits beurre/Petits suisses BIO Compote BIO pomme poire	G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme poire	
C10 S2					
Semaine 24	Friand au fromage Goulash de bœuf BIO Haricots beurre Carré de ligueil Compote BIO pomme abricot SP : Jambon de dinde	<u>Carottes râpées BIO</u> Paupiette de veau Boulghour Saint moret Fruit de saison	Salade de pois chiche BIO Poulet rôti LR Epinards béchamel Rouy Fruit de saison	<u>Menu végétarien</u> Pamplemousse et sucre Steak haché de bœuf BIO Chou fleur BIO au gratin Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane	<u>Repas froid</u> Jambon LR Salade de blé Vache qui rit Fruit de saison BIO SP : Jambon de dinde
Du 10 juin au 14 juin	SP : Jambon de dinde G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	G : Gaufrettes vanille/Petits suisses BIO/Compote BIO pomme poire	G : Langue de chat/Compote BIO fraise cassis/Yaourt BIO nature	G : Pain/Saint bricet/Fruit	G : Pain/Petit Louis/ Compote BIO pomme
C10 S3					
Semaine 25	Salade de tomate Spaghetti Sauce carbonara à la dinde Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Saute de veau sauce forestière Blé au beurre Carottes vichy BIO Saint nectaire AOP Fruit de saison	Taboulé Sauté de dinde sauce tomate Courgettes au gratin Six de savoie Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/ Petits suisses BIO nature/ Compote BIO pomme abricot	Salade Grecque (Concombre, tomate, olive noire et dès de féta) Paupiette de veau Petits pois BIO à la Française Compote BIO pomme poire SP/SV : Petits pois sans viande G : Pain/Kiri/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Tomate vinaigrette Parmentier de lentilles Brie Fruit de saison G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis
Du 17 juin au 21 juin	G : Pain/Saint moret/Fruit	G : Palmier/Fromage blanc BIO/ Compote BIO pomme			
C10 S4					