

Menus du 05 août au 30 août 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 32 Du 05 août au 09 août Vacances Scolaires C13 S1	<u>Repas froid</u> Poulet rôti LR Salade repas boulghour et lentilles BIO Fruit de saison G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme	Salade de pâtes Poulet rôti LR Ratatouille Saint bricet Compote BIO pomme abricot G : Gâteau fourré chocolat/ Fromage blanc BIO nature	<u>Menu Végétarien</u> Tomate vinaigrette Riz créole de camargue IGP Petits pois Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Chocolat/Fruit	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti sauce tomate G : Petit beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade verte & croûtons Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP Fruit de saison BIO SV : Pommes vapeur au beurre G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme poire
Semaine 33 Du 12 août au 16 août Vacances Scolaires C13 S2	<u>Pizza</u> Poulet basquaise Courgettes BIO sautées Gouda IGP Fruit de saison G : Gaufrettes vanille/Petits suisses Compote BIO pomme banane	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Couscous de légumes Semoule BIO Brie Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Saint moret/Fruit	Radis beurre Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme poire	FERIE 15-août	Melon charentais Paupiette de veau Epinards béchamel Tomme crayeuse Compote BIO pomme G : Pain/Beurre/Banane
Semaine 34 Du 19 août au 23 août Vacances Scolaires C13 S3	<u>Repas Froid</u> Tomate sans œuf dur Salade repas de pâte SANS thon Jambon Petit Louis Compote BIO pomme abricot G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme poire G : Gâteau fourré chocolat/Lait/Fruit	Mâche Paupiette de veau Gnocchi Saint Paulin BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Yaourt BIO nature	<u>Concombre vinaigrette</u> Sauté de veau aux olives Carottes sautées BIO Camembert Compote BIO pomme G : Pain/Six de Savoie/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz Roulé au fromage Tomate provençale Bûche de chèvre Fruit de saison G : Tarte aux pommes/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 35 Du 26 août au 30 août Vacances Scolaires C13 S4	Betteraves Steak haché de bœuf BIO Poêlée de légumes Kiri Fruit de saison BIO G : Langues de chat/Yaourt BIO / Compote BIO pomme fraise cassis	Tomates farcies Riz de camargue IGP aux poivrons Chavrou Fruit de saison BIO SP : Tomate farcies sans porc G : Pain/Chocolat/ Compote BIO pomme banane	<u>Repas Froid</u> Pastèque Salade repas taboulé Jambon Yaourt BIO vanille G : Pain/Fromage/Fruit	Steak haché de bœuf BIO au jus Purée aux carottes BIO Vache qui rit Fruit de saison G : Palmier/ Yaourt BIO nature/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Salade verte Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Rouy Compote BIO pomme fraise cassis G : Pain/Fromage/Fruit

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