

Au menu dans les crèches de la ville

LUN. 16 MARS

Carottes vinaigrette

Filet de merlu
aux épices du soleil et  aux
petits légumes
(- 18 mois : *purée de haricots
beurre*)

Yaourt aux fruits
(- 18 mois : *yaourt nature*)

Orange

Baguette
Confiture d'abricot
Lait

MAR. 17 MARS

Œuf dur sauce arlequin

Quenelle nature venitienne et
épinard à la crème
(- 18 mois : *purée d'épinard*)

Rondelé 
(- 18 mois : *petit suisse nature*)

Pomme

Semoule au lait
Banane

MER. 18 MARS

 Betterave vinaigrette

Hachis parmentier (bœuf 
et purée de pommes de terre)
(- 18 mois : *purée de betterave*)

Fromage blanc nature sucré
(- 18 mois : *fromage blanc nature*)

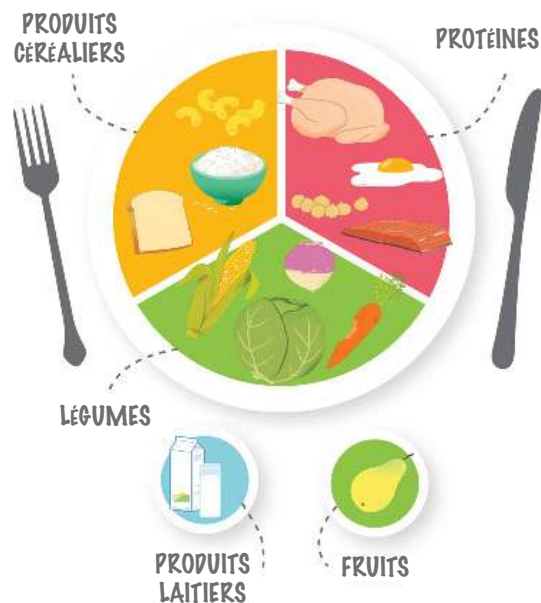
Kiwi

Baguette
Beurre
Yaourt aux fruits

-  Origine France
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Bleu Blanc Cœur : démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
-  Circuit court
-  Haute Valeur Environnementale
-  Label Rouge

-  Pêche durable
-  Produit certifié
-  Viande bovine française
-  Viande de porc française
-  Viande d'agneau française
-  Viande de veau française
-  Volaille française
-  Spécialité de la cuisine centrale

CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 19 MARS

Salade de choux blanc
vinaigrette

Paupiette de veau marengo et
semoule aux épices
(- 18 mois : *purée de carottes*)

Edam 
(- 18 mois : *yaourt nature*)

Purée pomme/banane 

Madeleine
Orange
Petit suisse

VEN. 20 MARS

Taboulé

Émincés de poulet sauce suprême
et petit pois à la brunoise braisés
(- 18 mois : *purée de petit pois*)

Petit suisse nature sucré
(- 18 mois : *petit suisse nature*)

Poire

Baguette
Petit Louis
Purée pomme

Les fruits et légumes de saison

-  Asperge
-  Tomate
-  Patate douce
-  Fraise
-  Pomme de terre
-  Rhubarbe
-  Carotte
-  Citron

Au menu dans les crèches de la ville



LUN. 23 MARS

Choux-fleur vinaigrette

Riz cantonnais végétal
(- 18 mois : nage de colin et purée de potiron)

Fromage blanc saveur vanille
(- 18 mois : fromage blanc nature)

Orange

Baguette
Saint Môret
Pomme

MAR. 24 MARS

Sardine

Aiguillette de poulet 
à la toscane et brocolis au gratin
(- 18 mois : purée de brocolis)

Mimolette
(- 18 mois : yaourt nature)

Purée pomme/poire 

Baguette
Confiture de fraise
Yaourt nature
au sucre de canne

MER. 25 MARS

Soupe de patate douce, carottes

Pépité de hoki sauce escabèche
et duo de carottes à la crème 
(- 18 mois : purée de carottes)

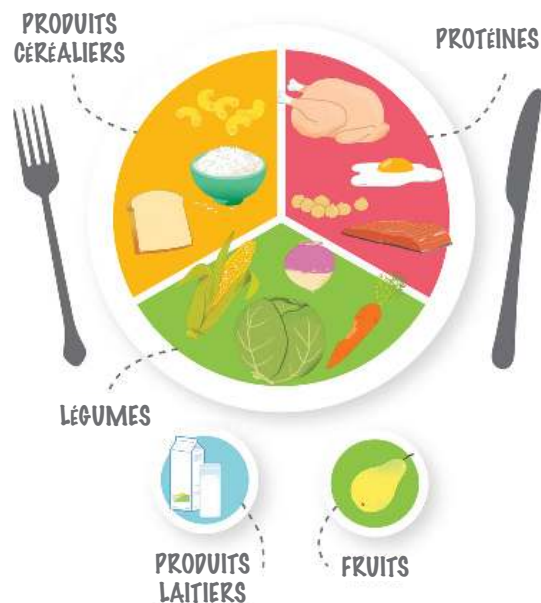
Croc'lait
(- 18 mois : petit suisse nature)

Banane

Céréales crispy
Lait
Purée pomme/coing



CE QU'IL TE FAUT DANS UN REPAS :



Les menus sont élaborés par le directeur
et ils sont proposés aux responsables d'équipe
afin d'assurer leur faisabilité technique

JEU. 26 MARS

Macédoine vinaigrette

 Rôti de porc sauce comtoise
et courgettes braisées
(- 18 mois : purée de courgettes)

Yaourt nature au sucre de canne
(- 18 mois : yaourt nature) 

Millefeuille

Baguette
Vache qui rit
Poire

VEN. 27 MARS

Concombre vinaigrette

 Cari de colin réunionnais
et blé aux épices
(- 18 mois : purée de choux-fleur)

Gouda
(- 18 mois : fromage blanc nature)

Poire

Doomino nappé
de chocolat
Fromage blanc
Kiwi

Les fruits et légumes de saison

