


# Au menu *dans les crèches de la ville*

LUN. 13 AV.

Carottes râpées vinaigrette  
 Dos de colin   
 au beurre blanc et semoule  
 (- 18 mois : *purée de carottes*)  
 Yaourt aux fruits  
 (- 18 mois : *yaourt nature*)  
 Speculoos



Pain de mie complet  
 Confiture de prune  
 Kiwi

MAR. 14 AV.

Œuf mayonnaise  
 Chili végétal et riz aux épices  
 (- 18 mois : *purée de brocolis*)  
 Petit Louis  
 (- 18 mois : *petit suisse nature*)  
 Pomme

Madeleine  
 Fromage blanc vanille  
 Poire

MER. 15 AV.

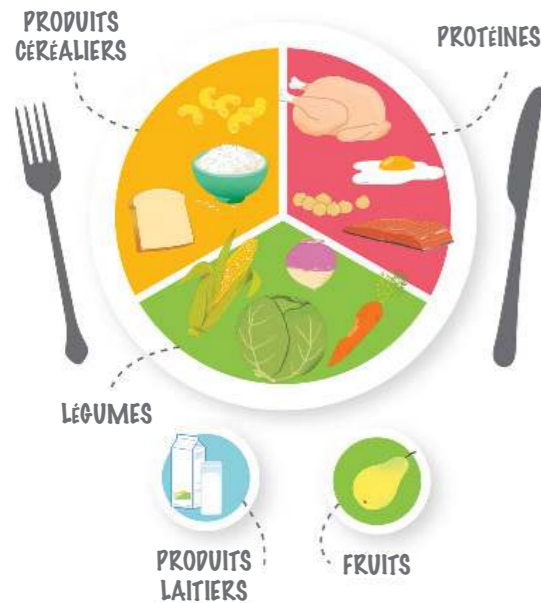
 Betterave vinaigrette   
 Sauté de bœuf sauce chasseur  
 et pommes sautées maison  
 (- 18 mois : *purée de betterave*)  
 Fromage blanc nature sucré  
 (- 18 mois : *fromage blanc*)

Kiwi  
 Semoule au lait  
 Orange

-  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. 16 AV.

Concombre vinaigrette  
 Escalope de veau hachée à la crème de moutarde et macaroni  
 (- 18 mois : *purée de haricots verts*)  
 Mimolette  
 (- 18 mois : *yaourt nature*)  
 Purée pomme/banane 

Céréales crispy  
 Lait  
 Banane

VEN. 17 AV.

Salade de légumineuses   
 Sauté de poulet à la toscane  
 et petits pois maraîchers  
 (- 18 mois : *purée de petits pois*)  
 Petit suisse sucré  
 (- 18 mois : *petit suisse nature*)  
 Orange

Pain  
 Samos  
 Purée pomme

## Les fruits et légumes de saison

-  Betterave
-  Céleri
-  Patate douce
-  Radis noir
-  Ananas
-  Banane
-  Grenade
-  Kiwi

LUN. 20 AV.

Salade de choux blanc

Hachis végétal à la provençale  
(- 18 mois : nage de colin et  
purée de courgettes)

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

Poire

Pain au lait  
Confiture de fraise  
Purée pomme/banane

MAR. 21 AV.

Concombre vinaigrette

Aiguillette de poulet sauce  
suprême et chou-fleur au gratin  
(béchamel et chapelure)  
(- 18 mois : purée de choux-fleurs)

Camembert  
(- 18 mois : yaourt nature)

Purée pomme

Pain  
Beurre  
Lait

MER. 22 AV.

Potage maison

Filet de hoki aux épices du  
soleil et duo de carottes à la  
crème  
(- 18 mois : purée de carottes)

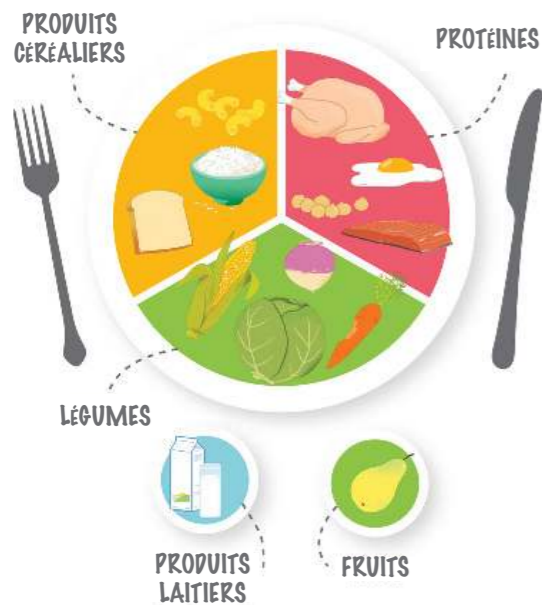
Vache qui rit  
(- 18 mois : petit suisse nature)

Banane

Quatre quart  
Fromage blanc sucré  
Kiwi



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. 23 AV.

Feuilles de chêne vinaigrette

Rôti de dinde sauce tartare  
et haricots verts braisés  
(- 18 mois : purée de haricots verts)

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

Orange

Pain  
Petit Louis  
Orange

VEN. 24 AV.

Tomates vinaigrette

Médallions de merlu  
sauce escabèche et blé aux épices  
(- 18 mois : purée de potiron)

Edam  
(- 18 mois : fromage blanc nature)

Flamby

Donuts marbré au chocolat  
Yaourt nature sucré

Les fruits  
et légumes  
de saison

