

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE

- Origine Française
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
- Circuit court
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge

Lun. 08 JUIN

Melon

Médailon de merlu **MSC** aux épices du soleil

Duo d'haricots verts et beurre braisés

Yaourt brassé aux fruits mixés

Galette bretonne

Baguette Saint Morêt

Purée pomme fraise

Mar. 09 JUIN

Oeuf sauce mousseline

Ratatouille à la toscane (Légumes, mini penne)

Petit Louis

Purée pomme abricot

Donuts marbré au chocolat

Fromage blanc saveur vanille

Mer. 10 JUIN

Betterave vinaigrette

Boulette de boeuf **BIO** Sauce provençale

Pomme sauté maison

Fromage blanc nature sucré

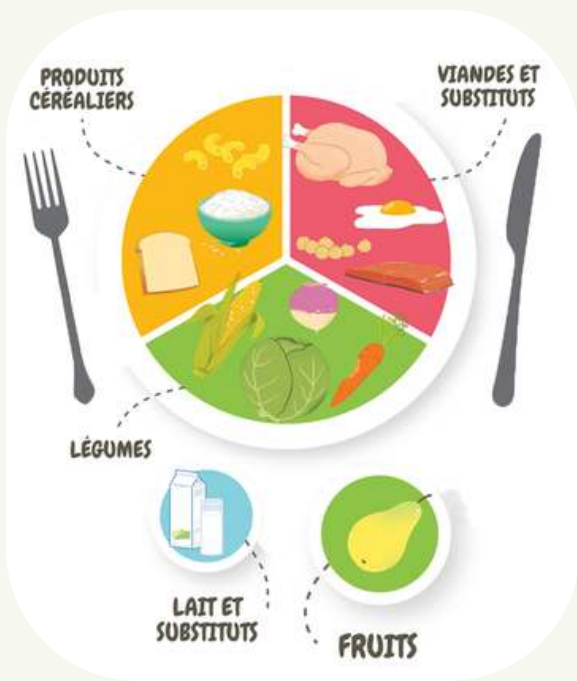
Banane

Semoule au lait

Pomme

- 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. 11 JUIN

Carotte au celeri vinaigrette

Navarin d'agneau

Semoule

Camenbert Fraises

Céréales crispy

Lait

Ven. 12 JUIN

Lentilles vinaigrette

Emincé de poulet **VF** à la normande

Choux fleurs braisés

Petit suisses sucré

Orange

Baguette

Vache qui rit

Pastèque



Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE

- Origine Française
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
- Circuit court
- Haute Valeur Environnementale
- Label Rouge

Lun. 15 JUIN

Macédoine mayonnaise

Hachis parmentier végétal (pomme de terre , lentilles)

Fromage Blanc vanille

Kiwi

Brioche
Confiture de prune
Yaourt nature sucré

Mar. 16 JUIN

Maquereaux à la moutarde

Sauté de dinde **VF** sauce suprême

Duo de carottes à la crème de boursin

Gouda **BIO** Pomme

Baguette
Beurre
Purée pomme mangue

Mer.17 JUIN

Salade de riz

Filet de merlu **MSC** sauce méditerranéenne

Brocolis gratinée

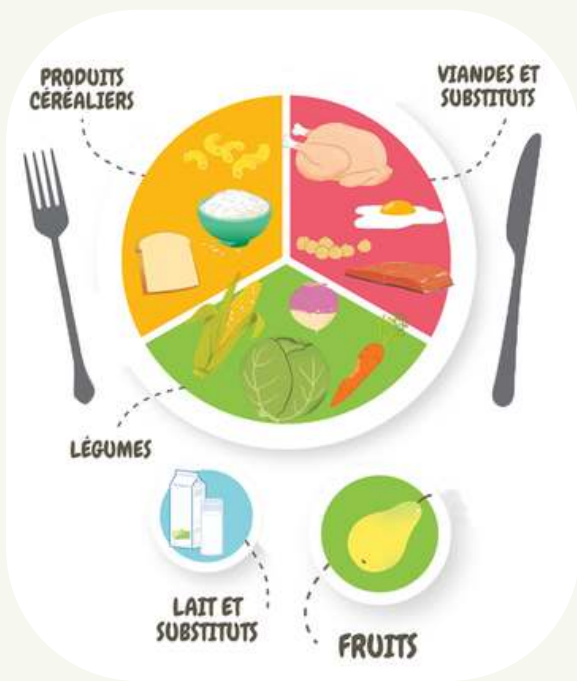
Samos

Pastèque

Galette bretonne
Fromage blanc sucré
Fraise

- 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. 18 JUIN

Melon

Jambon blanc

Mini penne aux épinards

Yaourt au sucre de canne **BIO**

Eclair au chocolat

Pain de mie
Rondelé **BIO** nature Banane

Ven. 19 JUIN

Tomate vinaigrette

Cari de colin **MSC** à la Reunionnaise

Riz aux épices

Mimolette

Purée pomme mangue

Quatre quart
Yaourt aux fruits



Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE

-  Origine Française
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
-  Circuit court
-  Haute Valeur Environnementale
-  Label Rouge

Lun. 22 JUIN

Tarte aux poireaux

Paupiette de veau marengo

Petits pois braisés

Petits suisses nature sucré

Pomme

Moelleux fromage blanc
Orange

Mar. 23 JUIN

Concombre vinaigrette

Boeuf bourguignon **VBF** 

Potatoes rôties

Yaourt nature sucré

Pomme

Baguette
Confiture d'abricot
Petit suisse nature sucré

Mer.24 JUIN

Melon

Ravioli aux 6 légumes
(pâte, légumes)

Edam **BIO** 

Flan maison

Madeleine
Lait
Kiwi


Pêche durable


Produit certifié


Viande bovine française


Viande de porc française

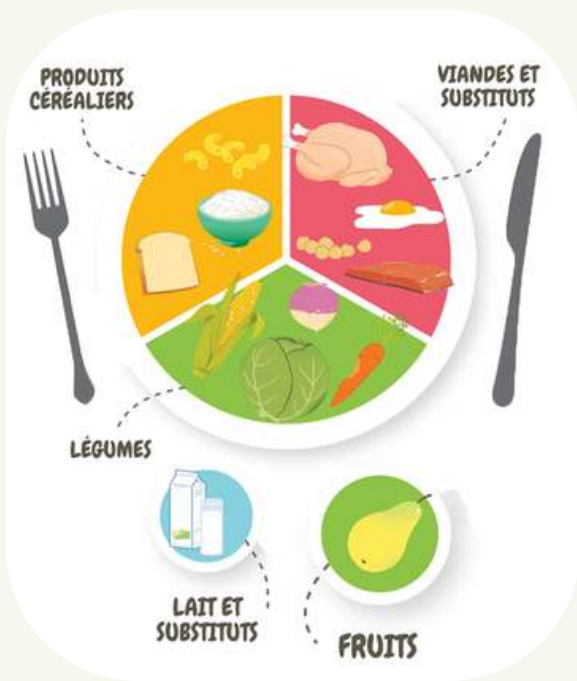

Viande d'agneau française


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. 25 JUIN

Taboulé

Dos de colin **MSC** sauce indienne 

Courgettes braisées


Fromage blanc aux fruits

Banane


Riz au lait
Pomme

Ven. 26 JUIN

Batavia vinaigrette

Sauté de poulet **VF** sauce comtoise 

Purée de carotte

Rondelé **BIO** 

Cube de fruits exotiques

Baguette
Croc'lai
Purée pomme coing

MORSANG

SUR ORGE

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE

-  Origine Française
-  Agriculture biologique
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental
-  Circuit court
-  Haute Valeur Environnementale
-  Label Rouge

Lun. 29 JUIN

Melon

Omelette nature

Purée d'épinard

Yaourt nature au sucre de canne **BIO** 

Orange

Baguette
Samos
Purée pomme banane

Mar. 30 JUIN

Carottes rapées vinaigrette

Coeur filet de merlu **MSC** sauce flammande 

Printanière de légumes

Kiri **BIO** 

Crème dessert vanille

Quatre quart
Petit suisse nature sucré
Nectarine

Mer. 01 JUIL

Concombre vinaigrette

Haut de cuisse de poulet **VF** rôti aux herbes de provence 

Haricots verts braisés 

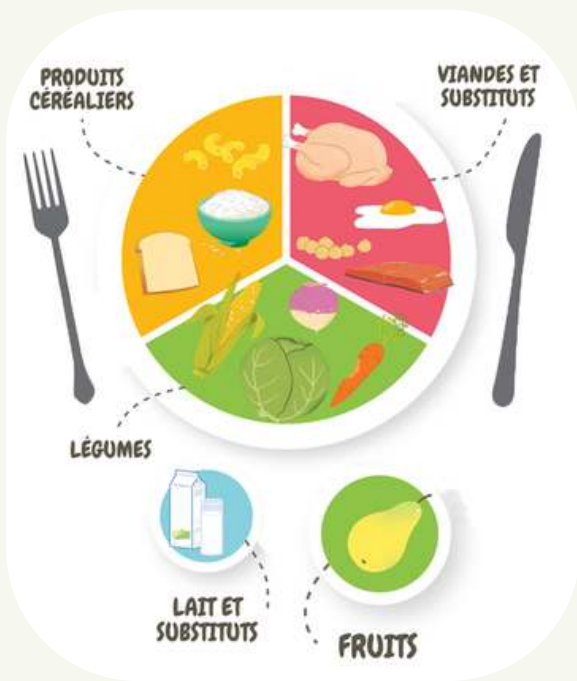
Petit suisse aux fruits

Moelleux fourré abricot

Madeleine Nature
Jus de pomme

-  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. 02 JUIL

Batavia vinaigrette

Lasagne Bolognaise (pate, viande hachée, sauce tomate)

Emmental
Fraise

Pain au lait
Chocolat
Banane

Ven. 03 JUIL

Betterave vinaigrette

Rillettes de thon

Salade de perles

Fromage blanc nature sucrée

Nectarine

Gaufre liégeoise
Lait



MORSANG

~ SUR ORGE