

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. 31 AOÛT

Tomate croque sel

Sandwich thon (rillette de thon maison)

Chips nature

Yaourt fraise à boire

Madeleine allégée en sucre

Baguette
Saint Moret
Purée pomme fraise

Mar. 01 SEPT

Melon

Nuggets de blé sauce ketchup

Coquillettes au beurre

Vache qui rit

Purée pomme fraise

Donuts marbré au chocolat
Fromage blanc saveur vanille

Mer. 02 SEPT

Tomate vinaigrette

Boulette de boeuf **VPF** sauce provençale

Semoule aux petits légumes

Camembert

Crème dessert chocolat

Riz au lait
Pomme



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française

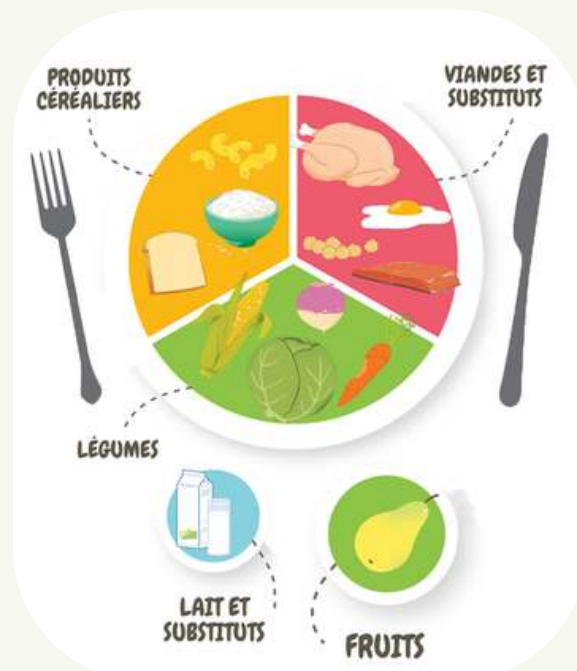


Volaille française



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. 03 SEPT

Oeuf dur sauce tartare

Hachis végétal (purée de pomme de terre , lentilles , sauce tomate)

Fromage blanc nature (sucre à part)
Nectarine

Céréales Crispy
Lait
Kiwi

Ven. 04 SEPT

Salade de pomme de terre

Blanquette de colin **MSC**

Haricots verts braisés

Petits suisses aux fruits

Kiwi

Baguette
Vache qui rit
Orange



MORSANG
~ SUR ORGE



Lun. 07 SEPT

Melon
Trio de pâtes aux légumes
Lentilles dijonnaise
Fromage blanc saveur vanille
Tarte aux pommes

Brioche
Confiture de prune
Yaourt nature sucré

Mar. 08 SEPT

Concombre vinaigrette
Roti de porc **VPF** sauce normande
Brocolis braisés
Gouda **BIO**
Banane

Baguette
Beurre
Purée pomme mangue

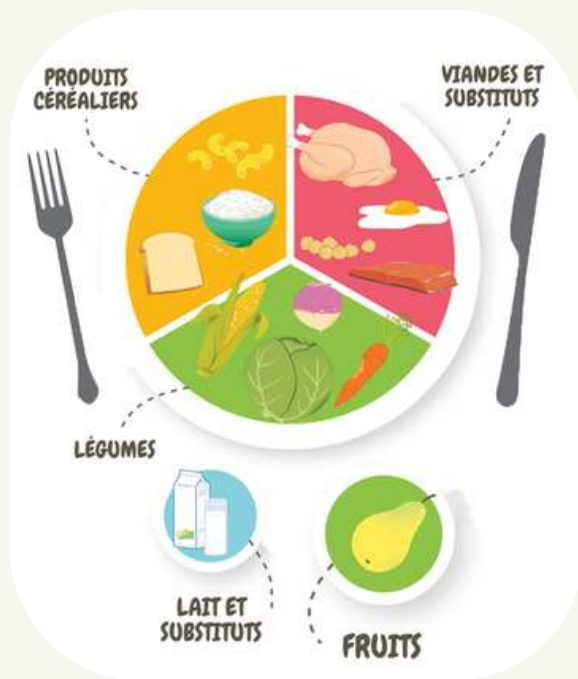
Mer. 09 SEPT

Tomate vinaigrette
Chili végétal
Riz aux épices
Croc'lait
Purée pomme kiwi **HVE**

Galette bretonne
Fromage blanc sucré
Poire



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. 10 SEPT

Taboulé
Médailon de merlu **MSC** aux épices du soleil
Courgettes braisés
Edam **BIO**
Orange

Pain de mie complet
Rondelé **BIO** nature
Banane

Ven. 11 SEPT

Tartinable thon/poisson
Sauté de dinde **VF** à la crème de moutarde
Pomme sauté maison
Yaourt aux fruits
Nectarine

Marbré
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. 14 SEPT

Carottes rapées

Boeuf bourguignon **VB**



Macaroni

Petits suisses nature (sucre à part)
Pomme

Moelleux fromage blanc
Orange

Mar. 15 SEPT

Salade de lentilles

Omelette nature

Epinard à la crème

Yaourt aux fruits

Nectarine

Baguette
Confiture d'abricot
Petits suisse nature sucré

Mer.16 SEPT

Melon

Brandade de colin **MSC**
colin,pomme de terre)



Saint paulin

Purée pomme mangue

Pain au chocolat
Lait
Kiwi



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française

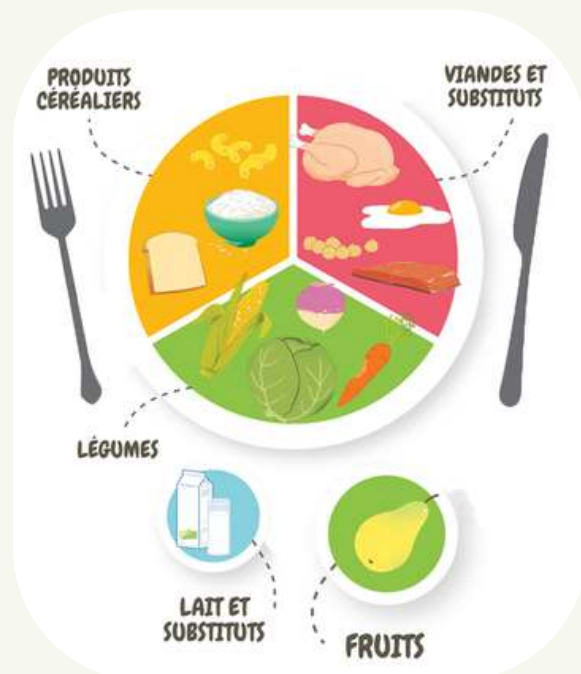


Volaille française



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. 17 SEPT

Betterave vinaigrette

Sauté de dinde sauce suprême

Petits pois à la bretonne

Fromage blanc sucré
Banane

Semoule au lait
Pomme

Ven. 18 SEPT

Tomate vinaigrette

Blanquette de coco

Riz à l'ancienne

Rondelé **BIO**



Crème dessert vanille

Baguette
Croc'lait
Purée pomme coing



MORSANG
SUR ORGE



Lun. 21 SEPT

Salade de pomme de terre
vinaigrette

Galette de blé aux epinards

Duo de carottes braisées

Fromage blanc aux fruits
Orange

Baguette
Samos
Purée pomme banane

Mar. 22 SEPT

Spaghetti de carotte et
courgette vinaigrette

Escalope de veau haché **VBF**
sauce comtoise



Purée saveurs des champs

Camembert
Kiwi

Quatre quart
Petit suisse nature sucré
Nectarine

Mer.23 SEPT

Tomate vinaigrette

Roti de boeuf sauce tartare

Duo d'haricots verts et blanc
persillées

Petits suisses aux fruits
Millefeuille

Baguette
Petit Louis
Jus de pomme



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine
française



Viande de
porc française



Viande d'agneau
française



Viande de
veau française

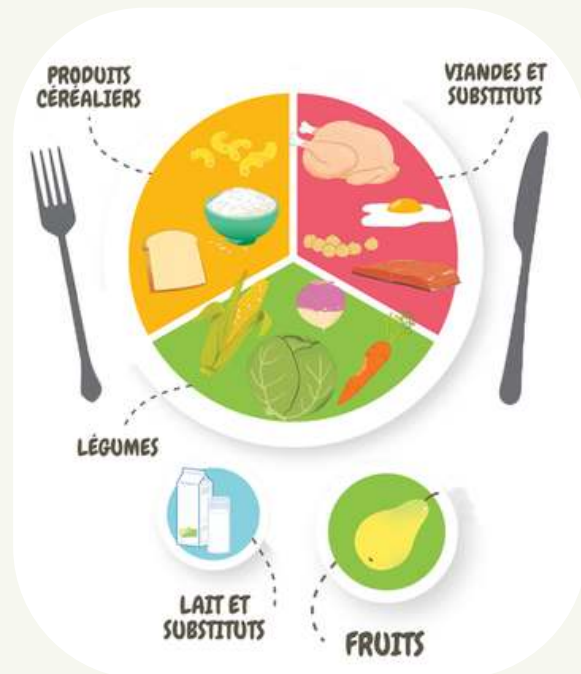


Volaille française



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.24 SEPT

Melon

Mini penne végétal (brunoise
de légumes, sauce tomate)

Mimolette

Purée pomme banane **BIO**



Pain au lait
Chocolat
Banane

Ven. 25 SEPT

Coupelle de paté de volaille

Coeur de filet merlu à
l'escabeche **MSC**



Gratiné de choux feurs

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO**



Gauffre liégeoise
Lait



MORSANG
SUR
ORGE