

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE



Lun.28 SEPT

Taboulé

Emincé de poulet à la crème
de moutarde

Haricots verts braisés

Vache qui rit

Arlequin de fruit au sirop

Baguette
Saint Moret
Purée pomme abricot

Mar. 29 SEPT

Betterave vinaigrette

Tarte aux 3 fromages

Salade iceberg vinaigrette

Fromage blanc (sucre à part)

Fruit de saison

Donuts marbré au chocolat
Fromage blanc saveur vanille

Mer.30 SEPT

Tomate vinaigrette

Boulette de boeuf **VPF** sauce
provençale

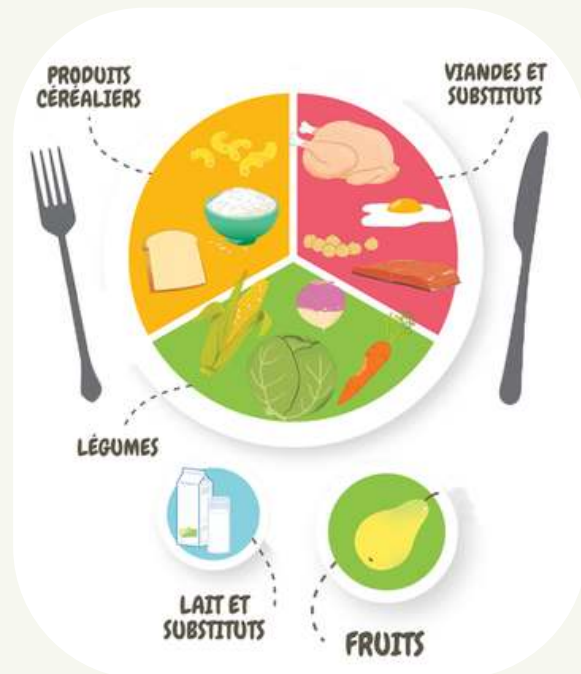
Semoule aux petits légumes

Camembert
Fromage blanc vanille

Riz au lait
Prune



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. 01 OCT

Pastèque

Omelette nature

Potatoes rosty

Petits suisses aux fruits

Madeleine allégée en sucre

Céréales Crispy
Lait
Banane

Ven. 02 OCT

Crêpe au fromage

Pépité de hoki **MSC**

Choux fleurs braisés

Rondelé AFH

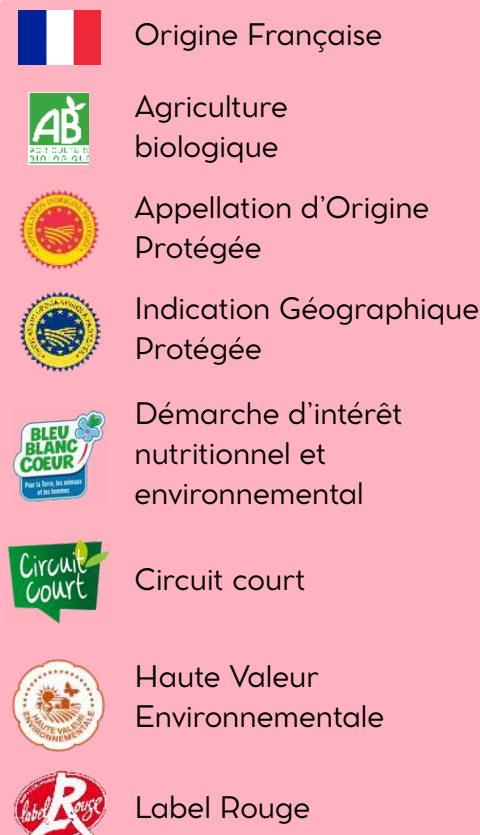
Fruit de saison

Baguette
Vache qui rit
Orange



Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE



Lun. 05 OCT

Melon

Trio de pâtes aux légumes

Lentilles dijonnaise

Fromage blanc saveur vanille

Moelleux aux pommes

Brioche
Confiture de prune
Yaourt nature sucré

Mar. 06 OCT

Concombre vinaigrette

Waterzoi de colin

Brocolis braisés

Gouda **BIO**



Fruit de saison

Baguette
Beurre
Purée pomme mangue

Mer. 07 OCT

Carotte rapée vinaigrette

Galette de blé aux épinards

Coco à la tomate

Croc'lait

Purée pomme kiwi **HVE**



Galette bretonne
Fromage blanc sucré
Prune



Pêche durable



Produit certifié



Viande bovine française



Viande de porc française



Viande d'agneau française



Viande de veau française

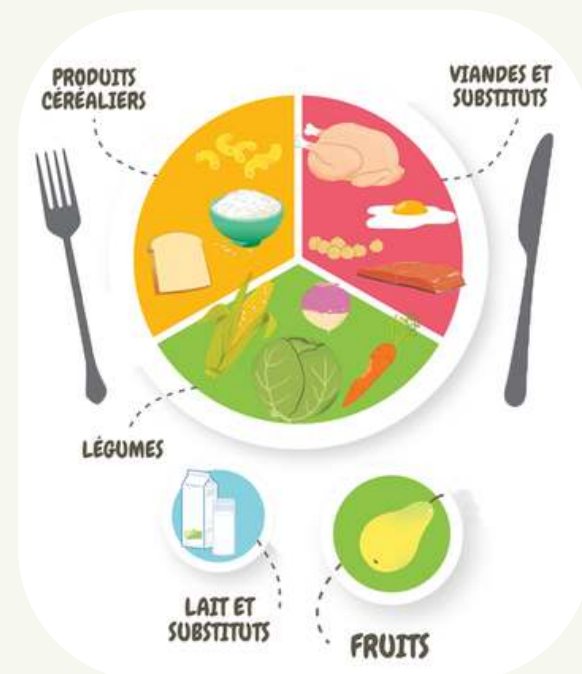


Volaille française



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. 08 OCT

Salade de pomme de terre

Sauté de porc à la provençale

VPF



Duo de courgettes braisés

Edam **BIO**



Fruit de saison

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

Ven. 09 OCT

Tomate vinaigrette

Knack de poulet **VF**



Purée de potiron

Yaourt au sucre de canne

Fruit de saison

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. 12 OCT

Betterave aux maïs

Ravioli à la bolognaise

Petits suisses nature (sucre à part)

Pomme

Moelleux fromage blanc
Orange

Mar. 13 OCT

Taboulé

Omelette nature

Epinard à la crème

Yaourt aux fruits

Fruit de saison

Baguette
Confiture d'abricot
Petits suisse nature sucré

Mer.14 OCT

Batavia vinaigrette

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

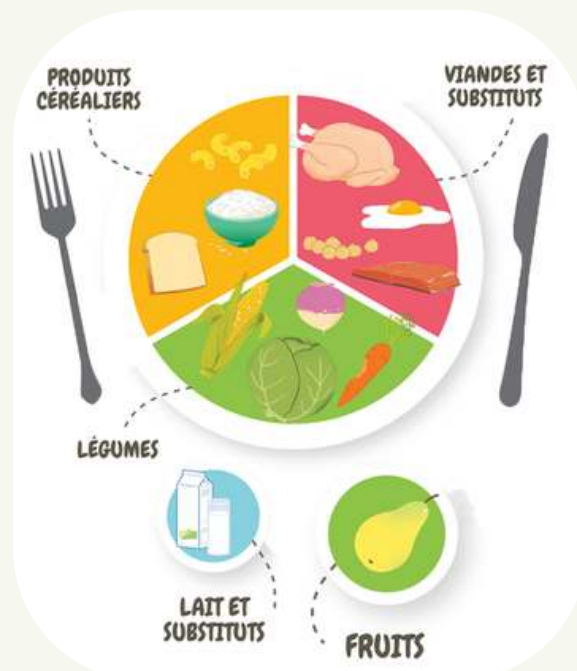


Volaille française



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. 15 OCT

Oeuf dur sauce tartare

Cordon bleu

Petits pois à la bretonne

Fromage blanc nature (sucre à part)
Banane

Semoule au lait
Pomme

Ven. 16 OCT

Concombre vinaigrette

Blanquette de coco

Riz à l'ancienne

Rondelé **BIO**



Crème dessert chocolat

Baguette
Croc'lait
Purée pomme coing



MORSANG
~ SUR ORGE

Au Menu

DANS LES CRECHES DE LA VILLE



Lun. 19 OCT

Crêpe au fromage

Nuggets de blé sauce ketchup

Duo de carottes braisées

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Baguette
Samos
Purée pomme banane

Mar. 20 OCT

Coleslaw

Steak haché de boeuf **VBF**
sauce barbecue

Purée de brocolis

Camembert
Liegeois vanille

Quatre quart
Petit suisse nature sucré
Nectarine

Mer. 21 OCT

Tomate vinaigrette

Haut de cuisse de poulet **VF** à la
portugaise

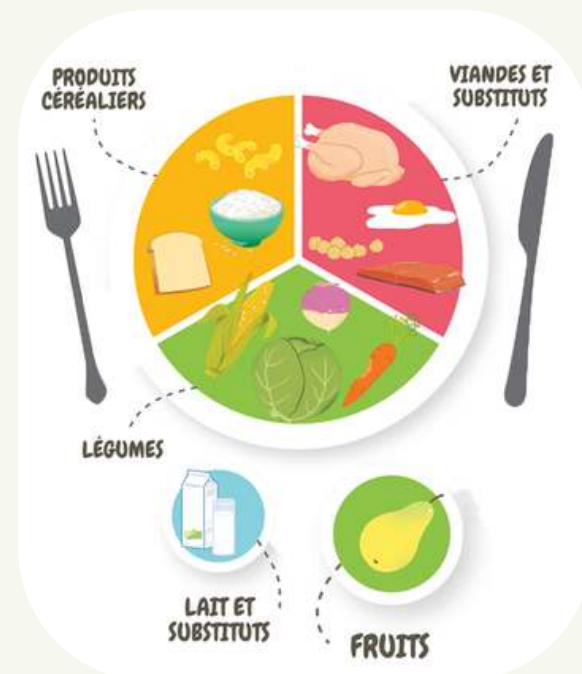
Duo d'haricots verts et blanc
persillées

Petits suisses aux fruits
Fruit de saison

Baguette
Petit Louis
Jus de pomme



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. 22 OCT

Concombre vinaigrette

Tortelloni ricotta epinard aux
duo de carotte à la crème de
fromage

Purée pomme banane **BIO AB**

Galette bretonne

Pain au lait
Chocolat
Banane

Ven. 23 OCT

Coupelle de paté de volaille

Filet de hoki meunière
MSC
Gratiné de choux fleurs

Yaourt nature au sucre de
canne **BIO AB**
Raisin

Gaufre liégeoise
Lait

