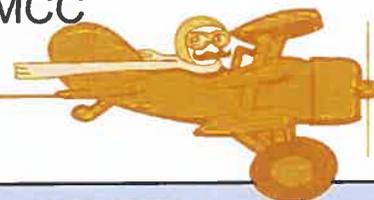


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Semaine du
6 au 10 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Filet de cabillaud Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage blanc	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Filet de colin Purée d'épinards et pommes de terre Fromage frais nature	Escalope de poulet Purée de courgettes et pommes de terre Fromage blanc
GRANDS	Haricots verts en salade Bio Rôti de porc au jus Brocolis et pommes de terre Tomme noire Compote Pommes pêches	Macédoine à la vinaigrette Filet de lieu à la crème de persil Riz aux petits légumes Bio Yaourt nature Fruits de saison (Orange)	Soupe de légumes Rôti de bœuf local Semoule et Poêlée de légumes champêtre P'tit Louis Corbeille de fruits locaux	Salade de haricots verts Omelette nature Coquillettes Bio Gouda Bio Compote pommes	Potage aux légumes Escalope de poulet Riz et petits légumes Vache qui rit Roulé abricot
GOÛTER Bébés	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes	Fromage frais Boudoirs Compote pommes	Fromage blanc Boudoirs Compotes pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes
GOÛTER Grands	Fromage frais Petit beurre Compote de pommes	Fromage Pain et miel Compote pommes coings	Fromage frais Madeleine Fruit de saison (Mandarine)	Fromage blanc Biscuit sablé Compotes pommes bananes	Yaourt nature Petit beurre Compote Pomme fraise

LEGENDE:	Viandes Pays Cathare	Label Rouge	Produits Agriculture Biologique
	Viandes origine France	Poisson MSC	Produits locaux

Tous les jours : Complément d'un gastro de purée de carottes (3/4 carottes, 1/4 pommes de terre)