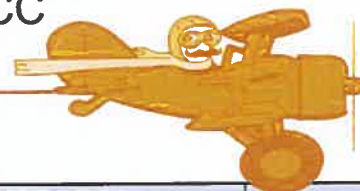


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Semaine du
20 au 24 Février 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage blanc	Filet de Lieu Purée de brocolis et pommes de terre Fromage frais	Escalope de poulet Purée de Patates douces et pommes de terre Yaourt nature Bio	Filet de Colin Purée de épinard et pommes de terre Fromage blanc
GRANDS	Céleri remoulade Filet de hoki sauce curry Pommes vapeur et julienne de légumes Fromage blanc Compote pommes fraises	Potages de légumes mijotée Sauté de veau Marengo Riz et Haricots verts aux champignons Petit moulé nature Corbeille de fruits (Banane)	Macédoine vinaigrette Viennoise de dinde Lentilles Bio Emmental Compote pommes Bio	Choux fleur vapeur en salade Rôti de bœuf Coquillettes Petit moulé Corbeille de fruits (Kiwi)	Velouté légumes Filet de colin Blé et Carottes vichy Vache qui rit Bio Cake citron
GOÛTER Bébés	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes
GOÛTER Grands	Yaourt nature Petits beurre Compote de pommes	Fromage frais Galette St-Michel Compote de pommes abricots	Fromage blanc Pain et pate de fruit Compote de pommes bananes	Fromage frais nature Madeleine Fruit de saison	Fromage blanc Pain et chocolat Compote pommes pêches

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)