

Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Semaine du
6 au 10 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Escalope de poulet Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Filet de hoki Purée d'épinards et pommes de terre Fromage blanc	Escalope de dinde Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais nature	Filet de cabillaud Purée de potiron et pommes de terre Fromage blanc
GRANDS	Carottes rapées Poulet Semoule et haricots plats Tomme noire Corbeille de fruits (Kiwi)	Potage de légumes mijotés Filet de porc Riz aux petits légumes Bio Yaourt nature Bio Compote pommes pêches	Chou rouge vinaigrette Navarin d'agneau Pommes vapeurs et julienne de légumes Tomme grise Compote pommes	Potage de carottes Steack haché de bœuf Purée de pommes de terre St Morêt Corbeille de fruits	Macédoine vinaigrette Portion colin provençale Coquillettes Saint-Nectaire Gâteau au yaourt à la vanille
GOÛTER Bébés	Fromage blanc Compote de pommes Boudoirs	Fromage frais Compote de pommes Boudoirs	Fromage frais nature Compote de pommes Boudoirs	Fromage blanc Compote de pommes Boudoirs	Yaourt nature Compote de pommes Boudoirs
GOÛTER Grands	Fromage blanc Petits beurre Compote de pommes	Fromage frais Pain et Miel Compote pommes poires	Fromage frais nature Boudoirs Fruit de saison (Mandarine)	Fromage blanc Pain et confiture d'abricots Compote pommes bananes	Yaourt nature Madeleine Compote de 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)