

# Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches  
Semaine du  
3 au 7 Avril 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BÉBÉS</b>	Escalope de poulet Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Jambon blanc Purée d'épinards et pommes de terre Yaourt nature	Filet de hoki Purée de carottes 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
<b>GRANDS</b>	Potage de légumes Saucisse de Toulouse Riz et petits pois Bio Tomme blanche Corbeille de fruits locaux (Mandarine)	Betteraves vinaigrette Filet de lieu Coquillette Fromage blanc Fruits de saison (Banane)	Salade de lentilles Rôti de bœuf Purée de carottes et pommes de terre Bio P'tit Louis Compote pommes abricots	Velouté de carottes Galopin de veau Semoule et haricots verts vapeur Fromy Compote pommes cassis	Carottes râpées Bio Escalope de poulet Macaroni Vache qui rit Fruits de saison (Pomme)
<b>GOÛTER</b> Bébés	Fromage blanc Compote de pommes Boudoirs	Fromage frais nature Compote de pommes Boudoirs	Fromage frais nature Compote de pommes Boudoirs	Fromage blanc Compote de pommes Boudoirs	Yaourt nature Compote de pommes Boudoirs
<b>GOÛTER</b> Grands	Fromage blanc Compote de pommes Petits beurre	Fromage frais nature Compote de poires Pain et miel	Fromage frais nature Fruit de saison Boudoirs	Fromage blanc Compote pommes bananes Pain et confiture d'abricots	Yaourt nature Compote de pommes pêches Madeleine

<b>LEGENDE:</b>	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)