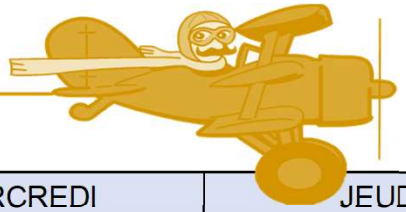
Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 10 au 13 Juillet 2023



RÉGION LÉZIGNANAISE CORBIÈRES MINERVOIS
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS BÉBÉS	Filet de cabillaud Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc	Jambon blanc Purée d'haricots verts et pommes de terre Yaourt nature	Filet de colin Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais nature	FERIE
REPAS GRANDS	Taboulé	Carottes râpées au maïs	Tomate	Melon	
	Pave de colin sauce crem	Coquillette bolognaise	Omelette au fromage	Pilon de poulet basquaise	
	Petits pois		Pommes de terre vapeur	Haricots beurre saveur du jardin	
				et riz	
	Mimolette	Brie	St Paulin	St Môret	
	Fruit de saison	Compote pommes	Fruit de saison	Fruit de saison	
GOÛTER BÉBÉS	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes	Fromage frais Boudoirs Compote pommes	Fromage blanc Boudoirs Compotes pommes	
GOÛTER Grands	Fromage frais Petit beurre Compote de pommes	Yaourt nature Pain et confiture Fruit de saison	Fromage frais Petit beurre Compote pomme abricot	Fromage blanc Galette St Michel Compote pommes coings	

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)