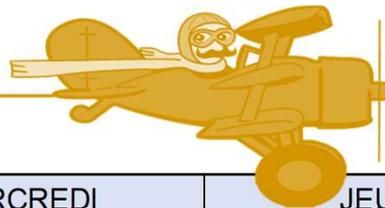


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 17 au 21 Juillet 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Escalope de poulet Purée courgettes pommes Yaourt nature	Filet de cabillaud Purée de carottes et pommes Fromage blanc	Jambon blanc Purée de brocolis et pommes Fromage frais nature	Escalope de dinde Purée d'haricots verts et Yaourt nature	Filet de lieu Purée de potiron et pommes Fromage frais
GRANDS	Tomate	Concombre	Salade de lentilles aux poivrons	Gaspacho	Courgettes râpées au pistou
	Filet de Cabillaud	Rôti de dinde au jus	Blanc de poulet grillé	Lasagne bolognaise	Filet de Lieu
	Haricots verts persillade et pommes vapeur	Riz au maïs	Gratin de légumes		Purée de patates douces et pommes de terre
	Fraidou	Camembert	Mimolette	Pavé 1/2 sel	Edam
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes bananes	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTER	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes
GOÛTER	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes	Fromage frais Pain et Miel Compote pommes bananes	Yaourt nature Galette Fruit de saison	Fromage frais Madeleine Compote pommes pêches	Fromage blanc Biscuit Sablé Fruit de saison

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)