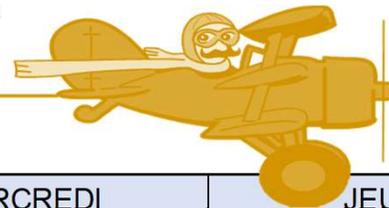


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 28 Août au 01 Septembre 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	Salade de pommes de terre	Concombre au maïs	Tarte tomate et chèvre	Carottes rappées	Gaspacho de tomates au basilic
	Sauté de poulet	Pavé de colin sauce creme	Moussaka	Macaroni à la carbonara	Emincé de dinde basquaise
	Gratin de légumes	Pommes persillées			Riz pilaf
	Emmental	Bûchette mi-chèvre	Tomme Blanche	Coulommiers	Saint Paulin
	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pommes banane	Fruit de saison	Compote pommes pêches
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)