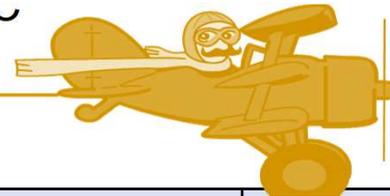


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 4 au 8 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Filet de cabillaud Purée d'haricots verts et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée de potiron et pommes de terre Fromage blanc	Filet de lieu Purée de brocolis et pommes de terre Fromage frais nature	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée d'épinards et de pomme de terre Fromage frais
GRANDS	Betterave Filet de cabillaud Farfalle P'tit Louis Fruit de saison	Salade de haricots verts Poulet Pommes persillées St Paulin Compote Pomme	Lentilles en salade Filet de lieu Jardinière de légumes Croûte noire Fruit de saison	Tomate Jambon blanc Macaroni et petits légumes Gouda Fruit de saison	Salade de blé Steak de veau Petits pois Fromage blanc Fruit de saison
GOÛTER Bébés	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes
GOÛTER Grands	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes	Fromage frais Pain et confiture Fruit de saison	Yaourt nature Petit beurre Fruit de saison	Fromage frais Galette St Michel Compote pommes pêches	Yaourt nature Madeleine Fruit de saison

LEGENDE:

	Viandes Pays Cathare		Label Rouge		Produits Agriculture Biologique
	Viandes origine France		Poisson MSC		Produits locaux

Lundi et Mercredi : Complément d'un gastro de purée de carottes (3/4 carottes, 1/4 pommes de terre)