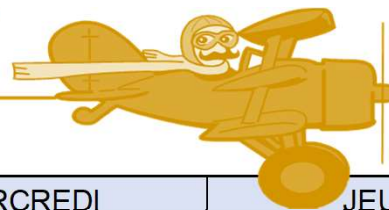


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 11 au 15 Septembre
2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
BÉBÉS	Jambon blanc Purée de courgettes et pommes de terre Fromage blanc	Filet de lieu Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc	Pavé de merlu Purée de potiron douces et pommes de terre Fromage frais nature	Emincé de dinde Purée de patates douces et pommes de terre Yaourt nature
GRANDS	Chou fleur Jambon blanc Riz au petits légumes Edam Fruit de saison	Carottes rapées Filet de lieu Blé et petits légumes Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Salade haricots verts et pommes de terre Boulette de bœuf sauce tomate Duo courgettes et poivrons Camembert Fruit de saison	Celeri râpée Pavé de merlu Boulgour et petits légumes Mimolette Moelleux citron	Concombre Emincé de dinde Purée de patates douces et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
GOÛTER Bébés	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais Boudoirs Compote de pommes
GOÛTER Grands	Yaourt nature Galette St Michel Fruit de saison	Fromage frais Pain et confiture de prune Fruit de saison	Yaourt nature Madeleine Compote pommes bananes	Fromage blanc Pain et pâte de fruit Fruit de saison	Fromage frais Petit-beurre Compote pommes pruneaux

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)