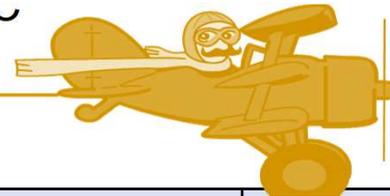


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 2 au 6 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Jambon blanc Purée d'haricots verts et pommes de terre Yaourt nature	Filet de cabillaud Purée de potiron et pommes de terre Fromage blanc	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Fromage frais nature	Filet de colin Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée d'épinards et de pomme de terre Fromage frais
GRANDS	Macédoine Saucisse brassée sauce tomate Pennes à l'emmental Croûte noire Fruit de saison	Chou fleur Steak de veau Pommes persillées Petit moulé nature Fruit de saison	Tomate Emincé de Poulet provençale Blé et petits légumes Edam Compote Pomme	Salade de pommes de terre Filet de colin Petits pois et carottes Fromage frais nature Fruit de saison	Carotte râpées et raisin Quenelle nature sauce tomate Duo haricots vert et haricots beures Coulommiers 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)