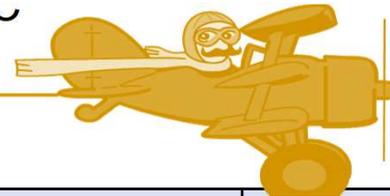


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 9 au 13 Octobre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Filet de cabillaud Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Escalope de dinde Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature	Filet de lieu Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée d'épinards et de pomme de terre Fromage frais
GRANDS	Betterave Sauté de porc Riz aux légumes Mimolette Fruit de saison	Coleslaw Emincé de dinde Torti tricolores Yaourt nature Compote Pomme	Coquillettes en salade Filet d'colin Légumes couscous Tomme Blanche Fruit de saison	Brocolis vinaigrette Rôti de bœuf Pommes persillées et haricots verts Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Lentilles en salade Escalope de poulet Purée de carottes persillée St Paulin 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 Fruit de saison	Fromage frais Madeleine Fruit de saison	Yaourt nature Galette St Michel Fruit de saison	Fromage frais Pain et confiture Compote pommes pêches	Yaourt nature Petit beurre 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)