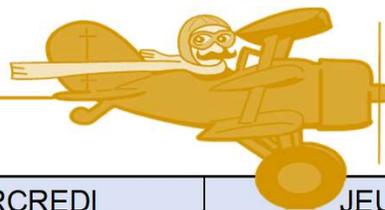


Société de Restauration Collective du SMCC

**Menus crèches
Du 16 au 20 Octobre 2023**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BÉBÉS	Egrené de bœuf Purée de carottes et pommes de terre Fromage blanc	Filet de Lieu Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature	Jambon Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage blanc	Escalope de poulet Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais nature	Filet de colin Purée d'épinard et pommes de terre Yaourt nature
GRANDS	Tomate Tajine agneau Boulgour et petits légumes Gouda Fruit de saison	Salade de riz Filet de lieu Petits pois et carottes Camembert Fruit de saison	Betterave Jambon Coquillettes Fromage frais Fruit de saison	Carottes rapées et raisins Escalope de poulet Purée de courgettes et pommes de terre St Nectaire Compote pommes abricots	Celeri râpée Filet de colin Haricots beurre et pomme 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 Petit-beurre Fruit de saison	Fromage frais Cake bio Purée 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)