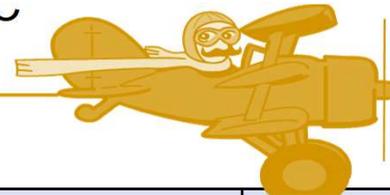


# Société de Restauration Collective du SMCC

**Menus crèches  
Du 27 Novembre au 1  
Décembre 2023**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS BÉBÉS</b>	Escalope de poulet  Purée de brocolis et pommes de terre  Yaourt nature 	Filet de lieu  Purée de potiron et pommes de terre  Fromage blanc	Escalope de dinde  Purée d'haricots verts et pommes de terre  Fromage frais nature	Filet de colin  Purée d'épinards et de pomme de terre  Yaourt nature 	Egrené de bœuf  Purée de carottes et pommes de terre  Fromage frais nature
<b>REPAS GRANDS</b>	Taboulé  Poulet yassa  Poêlée de brocolis et champignons  Tomme blanche Fruit de saison	Haricots verts en salade  Filet de lieu  Purée de potiron et pommes de terre  Saint-Nectaire Fruit de saison	Céleri  Escalope de dinde  Blé et petits légumes  Mimolette Compote Pomme	Potage Dubarry  Filet de colin  Purée d'épinards et de pomme de terre  Yaourt nature  Fruit de saison	Chou blanc  Blanquette de veau Purée de carottes persillées  Brie Fruit de saison
<b>GOÛTERS BÉBÉS</b>	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes 	Yaourt nature  Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes 	Yaourt nature  Boudoirs Compote pommes
<b>GOÛTERS GRANDS</b>	Fromage blanc Boudoirs Compote pommes	Fromage frais nature Pain et confiture Fruit de saison	Yaourt nature  Petit beurre Fruit de saison	Fromage frais nature Galette St Michel Compote pommes pêches	Yaourt nature  Madeleine Fruit de saison

LEGENDE:



Viandes Pays Cathare



Label Rouge



Produits Agriculture Biologique

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



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)