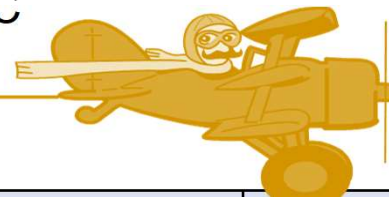


Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 4 au 8 Décembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS BÉBÉS	Filet de colin Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Rôti de porc Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc	Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Egrené de bœuf Purée d'épinards et de pomme de terre Fromage frais
REPAS GRANDS	Blé en salade Tajine de colin Légumes de couscous Carré de l'est Fruit de saison	Salade de haricots verts Sauté de porc aux pruneaux Pommes vapeur Cantal Compote Pomme	Coleslaw Poulet sauce poulette Torsade Saint-Paulin Fruit de saison	Potage de légumes mijotés Jambon blanc Purée de carottes et pommes de terre Fromage blanc Fruit de saison	Salade de lentilles Boulettes au boeuf sauce de bourgogne Petits pois Gouda Fruit de saison
GOÛTERS 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
GOÛTERS 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)