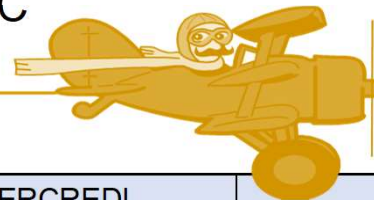


# Société de Restauration Collective du SMCC

**Menus crèches  
Du 18 au 22 Décembre 2023**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>REPAS BÉBÉS</b>	Filet de Colin Purée carottes pommes de terre Fromage frais nature	Jambon blanc Purée courgettes pommes de terre Fromage blanc	Filet de lieu Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature	Egrené de bœuf Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Escalope de poulet Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature
<b>REPAS GRANDS</b>	Chou-fleur et brocolis Filet de Colin Torti Brie Bio Fruit de saison	Haricots beurres en salade Saucisse de Toulouse grillée Lentilles Yaourt nature sucré Bio Fruit de saison	Céleri Filet de lieu sauce citron Gratin de légumes Saint-Paulin Compote pommes Abricot	Potage aux légumes Egrené de bœuf Riz et petits légumes Cantal Fruit de saison	Terrine aux saumons Emincé de poulet sauce pain d'épices Haricots verts aux marrons Mimolette Fruit de saison
<b>GOÛTERS BÉBÉS</b>	Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes
<b>GOÛTERS GRANDS</b>	Yaourt nature Pain et Miel Compote pommes	Fromage frais nature Galette Fruit de saison	Fromage blanc Madeleine Fruit de saison	Yaourt nature Petit beurre Compote pommes poires	Fromage frais nature Boudoirs 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)