

Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 2 au 5 Janvier 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------------|-------|----------------------------------|---|---|---|
| REPAS BÉBÉS | | | Egrené de bœuf Purée de brocolis et pommes de terre Fromage blanc | Escalope de poulet Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature | Filet de Colin Purée d'épinards et pommes de terre Fromage frais |
| REPAS GRANDS | | F E R I E | Chou blanc Egrené de bœuf Carottes et pommes de terre Fromage frais Fruit de saison | Potage Cormeilles (Haricots verts) Escalope de poulet Gratin de butternut Tomme blanche Fruit de saison | Betterave Cassolette de la mer Blé et julienne de légumes Mimolette Fruit de saison |
| GOÛTERS BÉBÉS | | | Yaourt nature Boudoirs Compote de pommes | Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes | Yaourt nature Boudoirs Compote pommes |
| GOÛTERS GRANDS | | | Yaourt nature Boudoir Fruit de saison | Fromage frais Pain et confiture Purée de pommes et coings | Yaourt nature Petit beurre Compote pommes |

| | | | |
|----------|------------------------|-------------|---------------------------------|
| 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)