

# Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches  
Du 19 au 23 Février 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Escalope de poulet Purée de courgettes et pommes de terre Fromage blanc	Filet de lieu Purée de potiron et pommes de terre Yaourt nature lait entier	Rôti de dinde Purée de brocolis et pommes de terre Fromage frais nature	Filet de Lieu Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature lait entier	Haché fin bœuf Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage blanc
<b>REPAS GRANDS</b>	Betterave à la vinaigrette Couscous poulet Camembert Fruit de saison	Salade de lentilles Filet de lieu sauce citron Poêlée de carottes et brocolis Fromage frais nature Fruit de saison	Salade de haricots verts Rôti de dinde sauce basquaise Penne semi complètes Bio Saint-Nectaire Compote pommes bananes	Potage au potiron Gratin de Crozets aux trois fromages Filet de Lieu Saint-Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Galopin de veau sauce tomate Purée de patates douces et pommes de terre Gouda Fruit de saison
<b>GOÛTERS BÉBÉS</b>	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote de pommes	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes
<b>GOÛTERS GRANDS</b>	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote pommes bananes	Fromage frais nature Pain et confiture de prune Fruit de saison	Yaourt nature lait entier Madeleine Fruit de saison	Fromage blanc Petit-beurre Fruit de saison	Fromage frais nature 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)