

Société de Restauration Collective du SMCC

Menus crèches
Du 26 Février au 01 Mars
2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Escalope de poulet Purée de brocolis et pommes de terre Yaourt nature	Haché fin bœuf Purée de potiron et pommes de terre Fromage blanc	Filet de colin Purée d'haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	Rôti de porc au jus Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature	Filet de Lieu Purée d'épinards et de pommes de terre Fromage frais nature
REPAS GRANDS	Taboulé Blanquette de veau Jeunes carottes saveur du midi Brie Fruit de saison	Chou blanc vinaigrette Haché fin bœuf Purée de potiron et pommes de terre Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Macédoine Pavé de colin sétoise Farfalle Bio Emmental Compote Pomme	Potage aux légumes Rôti de porc au jus Riz et petits légumes Petit moulé noix Fruit de saison	Céleri rémoulade Filet de Lieu Pommes de terre et Chou-fleur persillés Tomme blanche Fruit de saison
GOÛTERS BÉBÉS	Fromage blanc Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote de pommes	Yaourt nature lait entier Boudoirs Compote de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Compote pommes	Yaourt nature Boudoirs Compote pommes
GOÛTERS GRANDS	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
		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)