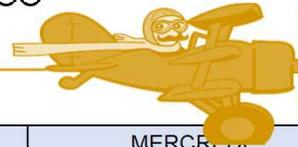


Société de Restauration Collective du SMCC

**Menus crèches
Du 20 au 24 Mai 2024**



S21

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS BÉBÉS	 Pavé de merlu Purée de haricots verts et pommes de terre Fromage frais nature	 Rôti de porc au jus Purée de brocolis et pommes de terre  Yaourt nature lait entier	 Haché fin bœuf Purée de patates douces et pommes de terre Fromage blanc	 Filet de Colin Purée de courgettes et pommes de terre Fromage frais nature	 Escalope de poulet Purée de carottes et pommes de terre  Yaourt nature lait entier
REPAS GRANDS	Salade de lentilles	Salade de riz	Dips de carotte fromage blanc	Betterave à la vinaigrette	Potage de légumes
	 Pavé de merlu Blé et pêle-mêle de légumes Buchette chèvre Fruit de saison	 Sauté de porc sauce aux pommes Gratin de légumes  Yaourt nature lait entier Fruit de saison	 Steak haché sauce provençale Purée de patates douces et pommes de terre Mimolette  Purée de pommes	 Filet de Colin Purée de courgettes et pommes de terre Vache qui rit Fruit de saison	Lasagnes épinards chèvre Croûte noire Fruit de saison
GOÛTERS BÉBÉS	Fromage blanc Boudoirs  Purée de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Purée de pommes	 Yaourt nature lait entier Boudoirs Purée de pommes	Fromage blanc Boudoirs  Purée de pommes	Fromage frais nature Boudoirs Purée de pommes
GOÛTERS GRANDS	Fromage blanc Boudoirs Purée de pommes	Fromage frais nature Madeleine longue Fruit de saison	 Yaourt nature lait entier Pain et confiture de prune Purée pommes bananes	Fromage blanc Boudoirs Fruit de saison	Fromage frais nature Cake bio Purée pommes pruneaux

LEGENDE:	 Viandes Pays Cathare  Viandes origine France	 Label Rouge  Poisson MSC	 Produits Agriculture Biologique  Produits locaux
----------	---	---	---

Lundi et Mercredi : Complément d'un gatsro de purée de carottes (3/4 carottes, 1/4 pommes de terre)