

MENUS CRECHE



JUN/JUILLET 24	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Semaine du 22 au 26 juillet 2024</p>	<p>Sardine à l'huile citron Poulet sauce basquaise (poivrons oignons courgettes) Tortillons Camembert Abricot Gouter : Pain chocolat yaourt fruit</p>	<p>Rôti de Porc Poêlée méditerranéenne (haricots vert poivrons carottes courgettes oignons pommes de terre) Edam Glace Gouter : Pain maïs compote fromage</p>	<p>MENU VEGETARIEN Houmous de pois chiches gressins Quenelles nature Gratin de légumes (courgettes poivrons carottes riz) Gouda Pêche Gouter : BN fruit Pain de seigle yaourt fruit</p>	<p>Betteraves cuites vinaigrette Rôti de Bœuf Purée de carottes pommes de terre Fromage blanc Fruit Gouter : Pain beurre miel Pain complet beurre compote (cr)</p>	<p>Aïoli Lieu noir frais carottes haricots verts pommes de terre 1/2 œuf dur mayonnaise Cantal Nectarine Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>Semaine du 29 juillet au 02 août 2024</p>	<p>Melon Tajine d'agneau légumes semoule abricots pruneaux miel Yaourt nature Gouter : Lait brioche fruit</p>	<p>MENU VEGETARIEN Salade de lentilles Œufs dur Ratatouille fraîche Babybel Pêche Gouter : Pain de seigle confiture petit suisse</p>	<p>Filet de cabillaud sauce safranée Riz Petit suisse nature Gouter : Pick & Croq Banane</p>	<p>Pizza Rôti de dinde Haricots verts Crème de gruyère Pastèque Gouter : Pain maïs fromage blanc fruit</p>	<p>Parmentier de poisson Kiri Flan Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>Semaine du 5 au 9 Août 2024</p>	<p>Pâtes sauce carbonara Fromage de chèvre Cocktail de fruits Gouter : Nectarine pick & croq</p>	<p>Salade de pommes de terre thon olives cornichons Rôti de Veau Petits pois carottes Emmental Melon Gouter : Pain chocolat lait fruit</p>	<p>Filet de Poulet Frites Ketchup Yaourt confiture de fraises Gouter : Pastèque pain de seigle fromage</p>	<p>MENU VEGETARIEN Taboulé Omelette nature Courgettes sautées Edam Brugnion Gouter Compote pain complet lait</p>	<p>Poisson pané citron Poêlée de légumes (oignons carottes courgettes poivrons) Babybel cake chocolat Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>Semaine du 12 au 16 Août 2024</p>	<p>Sauté de Poulet au curry lait coco Riz Courgettes sautées Yaourt nature fruit Gouter : Nectarine pick & croq</p>	<p>MENU VEGETARIEN Salade de pois chiches Tian de légumes d'été quinoa sauce tomates Saint-Nectaire Pastèque Gouter : crêpe compote fruit</p>	<p>Salade de haricots verts Pâtes sauce bolognaise Gouda Abricot Gouter : Fruit pain maïs yaourt</p>	<p>Filet de colin sauce citron Gratin de courgettes riz Chanteneige Compote Gouter : Pain fromage fruit</p>	<p>Filet de colin sauce citron Gratin de courgettes riz Chanteneige Compote Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>LEGENDE : Aliments Bio Label Rouge Pêche Curable Repas végétarien Assaisonnement des crudités servi à part **</p>			<p>F E R I E</p>	<p>Viande fraîche bovine, née, élevée en agriculture en France / viande fraîche ovine porc et volaille viande Française Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires. Détail dans l'annexe II (RICE)INCO affichée. Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons. Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD "Aide Union Européenne à destination des écoles"</p>	<p>Logo of the Ville de Saint-Tropez.</p>