



# LE MENU DE LA SEMAINE



**CRECHE**

**LUNDI**

04-juil

**SEMAINE du**

**MARDI**

05-juil

**4-juil.-22**

**MERCREDI**

06-juil

**AU**

**8-juil.-22**

**JEUDI**

07-juil

**VENDREDI**

08-juil

Melon	Taboulé	Tomates bio vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade de pois chiche
Jambon de dinde sauce provençale	Sauté de bœuf au jus	Escalope de dinde sauce camembert	Filet de colin sauce tomate	Sauté de veau sauce crème
Purée de pommes de terre	Courgettes à la provençale	Riz	Pommes rissolées	Carottes en rondelles bio
Camembert	Bûche du Pilat	Vache qui rit	Yaourt nature	Saint Nectaire AOP
Abricots	Nectarine	Compote	Pêche	Pastèque
<b>GOÛTERS</b>				
Baguette viennoise Fromage blanc nature Compote	Pain, beurre et chocolat Yaourt arôme Pomme	Gaufrette Petit suisse arôme Poire	Pain Vache qui rit Banane	Zébré banana Petit suisse nature Orange

## LÉGENDE



Pêche responsable



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Appellation d'Origine Protégée

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



# LE MENU DE LA SEMAINE



**CRECHE**

**LUNDI**

11-juil

**SEMAINE du**

**MARDI**

12-juil

**11-juil.-22  
MERCREDI**

13-juil


**AU**

**15-juil.-22  
JEUDI**

14-juil

**VENDREDI**

15-juil

Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Pastèque		Salade de riz
Filet de poulet au jus	Sauté de bœuf bio aux oignons 	Gratin de coquillettes au jambon de dinde (Coquillettes bio)	FERIE	Filet de colin sauce tomate 
Blé	Chou fleur béchamel			Purée d'artichaut
Carré Liqueil	Fromage frais nature	Vache Picon		Emmental
Pastèque	Banane bio 	Compote 		Pomme
<b>GOÛTERS</b>				
Pain et beurre Maestro chocolat Compote 	Gaufre au sucre Fromage blanc nature Pomme	Mini pain au chocolat Petit suisse arôme Pêche	FERIE	Pain, beurre et confiture Petit suisse nature Nectarine

## LÉGENDE



Recette du chef



Viande bovine française



Pêche responsable



Agriculture Biologique Europe

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



# LE MENU DE LA SEMAINE



**CRECHE**

**LUNDI**

18-juil

**SEMAINE du**

**MARDI**

19-juil

**18-juil.-22**

**MERCREDI**

20-juil

**AU**














**22-juil.-22**

**JEUDI**

21-juil

**VENDREDI**

22-juil

Blé bio andalous	Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles	Salade verte vinaigrette	Mais et tomates vinaigrette
Filet de poisson pané 	Chili con carne 	Sauté de veau aux olives 	Brandade de poisson  	Sauté de dinde sauce chasseur
Haricots verts bio 	Riz bio 	Epinards bio à la crème	 	Jeunes carottes
Munster AOP 	Fromage blanc nature	Brie	Samos	Coulommiers
Nectarine	Pomme bio 	Compote 	pastèque	Abricot
<b>GOÛTERS</b>				
Madeleines Petit suisse arôme Ananas	Pain, beurre et chocolat Yaourt nature Nectarine	Quatre quarts  Fromage blanc nature Abricots	Céréales Petit suisse nature Compote 	Pain Emmental Banane

## LÉGENDE

 Pêche responsable	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Recette du chef
 Appellation d'Origine Protégée			

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



# LE MENU DE LA SEMAINE



**CRECHE**

**LUNDI**

25-juil

**SEMAINE du**  
**MARDI**

26-juil

**25-juil.-22**  
**MERCREDI**

27-juil

**AU**  
**29-juil.-22**  
**JEUDI**

28-juil

**VENDREDI**

29-juil

Melon	Salade de lentilles	Pastèque	Tomates bio vinaigrette	Salade de coquillettes bio
Jambon blanc SV: jambon de dinde	Sauté de veau au jus	Filet de hoki sauce aneth	Boules de bœuf au jus	Escalope de dinde sauce tomate
Chips	Haricots plats	Blé bio	Semoule bio et légumes tajine	Courgettes sautées
Cantal AOC	Pont l'Evêque AOP	Petit suisse arôme bio	Camembert	Montboissié
Glace	Pomme	Abricots	Compote	Banane bio
<b>GOÛTERS</b>				
Pain, beurre et chocolat Petit suisse arôme Kiwi	Cake pépites de chocolat Yaourt nature Compote	Petit beurre Mousse au chocolat Nectarine	Pain, beurre Fromage blanc nature Pêche	Mini croissant Petit suisse nature Compote

## LÉGENDE

Pêche responsable	Viande bovine française		Recette du chef
Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée		

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.