



LE MENU DE LA SEMAINE



CRECHE

SEMAINE du

6-juin-22

AU

10-juin-22

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI






06-juin

07-juin

08-juin

09-juin

10-juin

	Melon	Pastèque	Taboulé	Salade verte vinaigrette
FERIE	Sauté de veau au jus 	Filet de lieu sauce basilic 	Sauté de porc sauce champignons	Hachis Parmentier  
	Coquillettes	Riz bio 	Carottes en rondelles	
	Pont l'Evêque AOP 	Saint Nectaire AOP 	Brie	Samos
	Compote	Ananas	Abricots	Nectarine
GOÛTERS				
FERIE	Pain et beurre Yaourt nature Banane bio	Quatre quarts Fromage blanc nature Poire	Pain Emmental Compote	Gaufrettes Petit suisse arôme Pomme

LÉGENDE



Appellation d'Origine Protégée



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Recette du chef



Pêche responsable

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13-juin	14-juin	15-juin	16-juin	17-juin
Salade de lentilles	Salade de riz	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Cervelas
Sauté de veau sauce crème	Filet de hoki sauce citron	Sauté de bœuf bio sauce Napolitaine	Escalope de porc au jus	Sauté de dinde BBC sauce moutarde
Haricots verts bio	Purée de courgettes	Blé bio	Coquillettes	Chou fleur au gratin
Yaourt arôme	Bûche du Pilat	Camembert	Cantal AOC	Vache Picon
Pastèque	Pêche	Compote	Abricots	Pomme bio
GOÛTERS				
Pain, beurre et chocolat Petit suisse arôme Compote	Cake à la vanille Yaourt nature Banane	Pain et beurre Mousse au chocolat Nectarine	Crêpe au sucre Petit suisse nature Poire	Mini croissant Fromage blanc nature Compote

LÉGENDE

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

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

20-juin

SEMAINE du
MARDI

21-juin

20-juin-22
MERCREDI






22-juin

AU
24-juin-22
JEUDI

23-juin

VENDREDI

24-juin

Betteraves vinaigrette	Salade de blé	Pastèque	Salade de pommes de terre	Salade de pâtes
Filet de colin sauce citron 	Boules de bœuf au jus 	Rôti de porc au jus	Filet de poisson pané 	Sauté de veau aux olives 
Riz bio 	Semoule bio et légumes couscous	Pommes rissolées	Carottes en rondelles	Petits pois
Brie	Yaourt arôme	Carré Roussot	Montboissié	Carré Ligueil
Pêche	Melon	Compote	Orange	Abricots
GOÛTERS				
Biscuits BN Fromage blanc nature Raisins secs	Pain Camembert Compote	Madeleines Fromage blanc arôme Pomme	Pain, beurre et confiture Petit suisse arôme Pêche	Roulé du chef  Yaourt nature Compote

LÉGENDE

 Pêche responsable	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Recette du chef
---	---	--	---

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

27-juin

SEMAINE du
MARDI

28-juin

27-juin-22
MERCREDI

29-juin

AU

1-juil.-22
JEUDI

30-juin

VENDREDI

01-juil

Macédoine mayonnaise	Concombres bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre	Salade de lentilles
Saucisse de volaille type francfort	Sauté de poulet sauce crème	Filet de hoki sauce tomate	Sauté de bœuf bio aux oignons	Œuf dur sauce tomate
Haricots blancs	Brocolis au gratin	Blé bio	Haricots verts bio	Purée de chou fleur
Munster AOP	Edam	Fromage blanc nature	Pont l'Evêque AOP	Coulommiers
Poire bio	Nectarine	Pastèque	Pêche	Compote
GOÛTERS				
Pain, beurre, choco poudre Yaourt nature Pomme	Petit beurre Petit suisse arôme Abricots	Céréales Yaourt nature Compote	Gâteau au yaourt Petit suisse nature Nectarine	Pain, beurre et miel Fromage blanc nature 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.