



# LE MENU DE LA SEMAINE



CRECHE

SEMAINE du

2-janv.-23

AU

6-janv.-23

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

02-janv

03-janv

04-janv

05-janv

06-janv

	Œuf dur mayonnaise	Salade de maïs	Salade de lentilles	Concombres et féta
	Sauté de porc au jus	Omelette sauce basquaise (Œuf 50°C)	Sauté de bœuf bio sauce marengo	Filet de hoki sauce ciboulette
	Macaroni bio	Chou fleur bio persillé	Haricots beurre CE2	Semoule bio
	Brebis crème	Emmental	Fromage blanc arôme	Brie
	Clémentine	Banane	Pomme bio	Compote
<b>GOÛTERS</b>				
	Quatre quarts Yaourt nature Compote	Pain, beurre et chocolat Petit suisse arôme Poire	Palmier Yaourt nature Compote	Pain, beurre et confiture Fromage blanc arôme Banane RUP

## LÉGENDE

	Pêche responsable		Plat végétarien		Viande Bovine Française (VBF)		Bleu Blanc Cœur		Label Rouge		Haute Valeur Environnementale
	Recette du chef		Agriculture Biologique Europe		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Soupe du chef		Région Ultrapériphérique

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.

CRECHE	SEMAINE du				
LUNDI	MARDI	9-janv.-23 MERCREDI	AU	13-janv.-23 JEUDI	VENDREDI
09-janv	10-janv	11-janv		12-janv	13-janv
Céleri CE2 rémoulade	Endives vinaigrette au bleu	Pâté de foie et cornichon		Potage potiron 	Taboulé (semoule bio)
Petit salé BBC sauce moutarde 	Rôti de bœuf au jus 	Filet de poisson pané 		Tranchettes de poulet au jus	Sauté de porc LR sauce tomate 
Lentilles	Jeunes carottes	Blé bio sauce tomate 		Riz	Brocolis bio 
Camembert bio 	Coulommiers	Fromage ail et fines herbes		Petit suisse arôme	Vache qui rit
Compote	Galette des rois	Banane bio 		Orange bio 	Pomme
<b>GOÛTERS</b>					
Madeines Petit suisse nature Pomme	Pain, beurre et miel Fromage blanc nature Compote	Cake pépites chocolat  Yaourt nature Clémentines		Pain et beurre Mousse au chocolat Compote	Mini croissant Yaourt nature Kiwi

## LÉGENDE

 Pêche responsable	 Plat végétarien	 Viande Bovine Française (VBF)	 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale
 Recette du chef	 Agriculture Biologique Europe	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	 Soupe du chef	 Région Ultrapériphérique

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**

16-janv

**SEMAINE du**

**MARDI**

17-janv

**16-janv.-23**

**MERCREDI**

18-janv

**AU**

**20-janv.-23**

**JEUDI**

19-janv

**VENDREDI**

20-janv

Salade verte vinaigrette	Salade coleslaw	Salade de riz	Salade de lentilles	Potage de légumes (légumes bio)
Lasagnes	Filet de hoki sauce estragon 	Escalope de dinde aux herbes	Sauté de veau au jus 	Sauté de poulet sauce tomate
	Pommes rissolées	Haricots verts bio 	Purée de carottes	Epinards à la crème
Petit suisse nature	Bûche du Pilat	Cantal AOP 	Chèvre tine	Emmental
Compote	Pomme HVE 	Clémentines	Kiwi	Orange
<b>GOÛTERS</b>				
Biscuits BN Fromage blanc nature Raisins secs	Brownies  Petit suisse nature Poire	Pain, beurre et chocolat Fromage blanc arôme Banane RUP 	Roulé du chef  Yaourt nature Compote	Pain, beurre et confiture Petit suisse arôme Kiwi

## LÉGENDE

 Pêche responsable	 Plat végétarien	 Viande Bovine Française (VBF)	 Bleu Blanc Cœur	 Label Rouge	 Haute Valeur Environnementale
 Recette du chef	 Agriculture Biologique Europe	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	 Soupe du chef	 Région Ultrapériphérique

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**

23-janv

**SEMAINE du**

**MARDI**

24-janv

**23-janv.-23**

**MERCREDI**

25-janv

**AU**

**27-janv.-23**

**JEUDI**

26-janv

**VENDREDI**

27-janv

Salade de blé	Concombres vinaigrette	Chou blanc, miel et vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade Marco Polo (pâtes bio)
Sauté de bœuf bio bourguignon	Filet de lieu sauce crème	Sauté de porc bio sauce caramel	Escalope de dinde au jus	Rôti de veau au jus
Carottes en rondelles	Purée framboisine	Riz (bio) à la chinoise	Boulgour	Gratin de chou fleur bio
Fourme d'Ambert	Edam	Yaourt arôme	Saint Nectaire AOC	Tomme blanche
Pomme	Compote	Ananas	Orange bio	Banane RUP
<b>GOÛTERS</b>				
Pain, beurre et miel Yaourt nature Kiwi	Gâteau au yaourt Fromage blanc nature Poire	Céréales Petit suisse arôme Compote	Boudoirs Yaourt arôme Compote	Pain, beurre et chocolat Petit suisse nature Clémentines

## LÉGENDE

	Pêche responsable		Plat végétarien		Viande Bovine Française (VBF)		Bleu Blanc Cœur		Label Rouge		Haute Valeur Environnementale
	Recette du chef		Agriculture Biologique Europe		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Soupe du chef		Région Ultrapériphérique

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.