



LE MENU DE LA SEMAINE



CRECHE

SEMAINE du

27-févr.-23

AU

3-mars-23

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI












27-févr

28-févr

01-mars

02-mars

03-mars

Carottes râpée vinaigrette	Taboulé	Potage potiron	Céleri bio rémoulade	Riz Andalous
Boules de bœuf sauce barbecue 	Filet de colin sauce citron 	Tranchettes de poulet	Filet de hoki sauce citron 	Sauté de bœuf bio aux oignons  
Riz bio 	Haricots verts CE2 à l'ail	Coquillettes	Pommes vapeur	Brocolis au gratin
Fromage ail et fines herbes	Bio camembert 	Coulommiers	Tomme grise	Fromage blanc nature
Orange bio 	Banane RUP 	Kiwi	Compote pomme banane	Poire
GOÛTERS				
Pain, beurre et confiture Petit suisse nature Compote pomme pêche	Brownies  Yaourt nature Pomme	Biscuit BN Fromage blanc nature Compote pomme vanille	Boudoirs Yaourt arôme pomme	Pain Camembert 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.



LE MENU DE LA SEMAINE



CRECHE

LUNDI

06-mars

SEMAINE du

MARDI

07-mars

6-mars-23

MERCREDI

08-mars

AU












10-mars-23

JEUDI










09-mars

VENDREDI

10-mars

Concombres vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Pomelos	Carottes râpées à l'orange	Salade de riz
Rôti de porc au jus	Rôti de veau au curry 	Filet de colin sauce ciboulette 	Bolognaise (Egrené) le bœuf bio  	Sauté de dinde BBC sauce olives 
Carottes bio au jus 	Pommes rissolées	Purée de potiron	Macaronis bio 	Chou fleur persillé
Samos	Cantal AOC 	Yaourt arôme	Brie	Bûche du Pilat
Cake au citron 	Orange bio 	Ananas	Compote pomme abricot	Pomme
GOÛTERS				
Pain et beurre Petit suisse nature Compote pomme cannelle	Madeleine Fromage blanc arôme Poire	Céréales Yaourt nature Compote pomme framboise	Gâteau au yaourt  Petit suisse arôme Kiwi	Pain, beurre et miel Yaourt nature Poire

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	SEMAINE du		AU		
LUNDI	MARDI	13-mars-23	MERCREDI	17-mars-23	VENREDI
13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars	
Betteraves vinaigrette	Potage Dubarry (chou fleur bio)	Salade de lentilles	Saucisson à l'ail et cornichon	Endives et betteraves vinaigrette	
Tranchettes de poulet	Sauté de bœuf au jus	Filet de poulet sauce tomate	Filet de colin sauce crème	Carbonara	
Purée de panais et patate douce	Riz IGP	Haricots verts persillés	Semoule bio	Coquillettes bio	
Carré Roussot	Petit suisse arôme	Coulommiers	Vache Picon	Camembert	
Pomme HVE	Orange	Compote pomme poire	Ananas	Compote pomme banane	
GOÛTERS					
Madeines Yaourt nature Compote pomme framboise	Pain Vache qui rit Kiwi	Baguette viennoise Yaourt nature Banane	Pain, beurre et chocolat Petit suisse arôme Poire	Zébré banana Fromage blanc nature Pruneaux	

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

20-mars

SEMAINE du
MARDI

21-mars

20-mars-23
MERCREDI











22-mars

AU
24-mars-23
JEUDI

23-mars

VENDREDI

24-mars

Taboulé	Salade coleslaw	Salade Grecque (tomates et concombres bio)	Betteraves vinaigrette	Dambou
Rôti de bœuf LR aux oignons  	Filet de lieu sauce basilic 	Sauté de porc au jus	Sauté de veau sauce provençale 	Poulet BBC yassa 
Jeunes carottes	Coquillettes	Purée de pommes de terre	Blé bio 	Jardinière Kényane
Emmental	Bûche du Pilat	Cantal AOC 	Camembert bio 	Fromage blanc nature
Ananas	Compote pomme mangue	Poire bio 	Kiwi	Banane RUP 
GOÛTERS				
Pain et beurre Maestro chocolat Banane RUP 	Gaufrettes Yaourt nature Pomme HVE 	Pain, beurre et confiture Petit suisse nature Compote pomme fraise	Pain d'épices Yaourt arôme Orange	Mini pain au chocolat Fromage blanc nature Poire

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

27-mars

SEMAINE du
MARDI

28-mars

27-mars-23
MERCREDI

29-mars

AU
31-mars-23
JEUDI

30-mars

VENDREDI

31-mars

Salade Marco Polo (pâtes bio)	Radis vinaigrette	Maïs et tomates vinaigrette	Potage poireaux et pommes de terre	Chou blanc CE2 mayonnaise
Filet de hoki sauce tomate	Paleron de bœuf	Filet de poisson pané et citron	Sauté de dinde BBC au jus	Sauté de veau au jus
Haricots verts	Chou fleur et pommes de terre au gratin	Epinards bio au jus	Semoule bio	Haricots beurre CE2 persillés
Gouda	Yaourt aromatisé	Brie	Pont l'Evêque AOP	Coulommiers
Pomme HVE	Compote pomme poire	Orange bio	Banane RUP	Compote pomme vanille
GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS
Petit beurre Petit suisse nature Kiwi	Pain Emmental Banane	Quatre quarts Fromage blanc nature Compote pomme banane	Palmiers Yaourt nature Pomme	Pain, beurre et chocolat Petit suisse arôme Poire

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.