

## Menu Mixé Bébé

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 31</b>  Du 01 août au 05 août <b>Vacances</b> <b>Scolaires</b> C12 S3	Poulet BIO mixé Purée BIO de légumes/PDT Compote BIO pomme/abricot  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Petit beurre BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO de courge/PDT Compote BIO pomme/poire  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Petit suisse BIO Petit pain de campagne BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/fraise/cassis Yaourt BIO Biscuits nappés au chocolat BIO	Veau BIO mixé Purée BIO carottes/PDT Compote BIO pomme/banane  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Petit pain de campagne BIO	Porc BIO mixé Purée BIO de petit pois/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/abricot Petit suisse BIO Petit pain de campagne BIO
<b>Semaine 32</b>  Du 08 août au 12 août <b>Vacances</b> <b>Scolaires</b> C12 S4	Porc BIO mixé Purée BIO courge/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/fraise/cassis Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO	Veau BIO mixé Purée BIO de légumes/PDT Compote BIO pomme/banane  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Biscuits nappés au chocolat BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO épinards/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/abricot Petit suisse BIO Galettes au beurre BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO carottes/PDT Compote BIO pomme/poire  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO	Truite BIO mixée Purée BIO haricots verts/PDT Compote BIO pomme/fraise/cassis  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Petit pain de campagne BIO
<b>Semaine 33</b>  Du 15 août au 19 août <b>Vacances</b> <b>Scolaires</b> C13 S1	FERIE 15-août	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes/PDT Compote BIO pomme/abricot  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Petit pain de campagne BIO	Porc BIO mixé Purée BIO légumes/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/banane Petit suisse BIO Galettes au beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO haricots verts/PDT Compote BIO pomme/fraise/cassis  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO	Bœuf BIO mixé Purée BIO de petit pois/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/poire Fromage blanc BIO Petit beurre BIO
<b>Semaine 34</b>  Du 22 août au 26 août <b>Vacances</b> <b>Scolaires</b> C13 S2	Bœuf BIO mixé Purée BIO de courge/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/banane Petit suisse BIO Petit pain de campagne BIO	Truite BIO mixée Purée BIO brocolis/PDT Compote BIO pomme/fraise/cassis  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO	Poulet BIO mixé Purée BIO carottes/PDT Compote BIO pomme/poire  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Fromage blanc BIO Petit beurre BIO	Porc BIO mixé Purée BIO courgettes/PDT Compote BIO pomme  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/abricot Petit suisse BIO Galettes au beurre BIO	Veau BIO mixé Purée BIO épinards/PDT Compote BIO pomme/banane  <u>Goûter</u> Compote BIO pomme Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

## Menu crèche sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Gratin dauphinois Saint moret Compote BIO pomme abricot G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de pâtes Filet de hoki beurre citronné Ratatouille Fromage blanc BIO Compote BIO pomme poire G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit BIO de saison	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Boulghour BIO sans viande G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Parmentier de saumon Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas Froid</u> Pizza mozzarella Salade Niçoise repas (Haricots verts, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote BIO pomme abricot G : Moelleux chocolat/Fruit/ Petits suisses BIO natures
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon Coulommiers Fruit SP : Jambon de dinde SV : Omelette G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla garnie Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande G : Brownies/Compote BIO/ Fromage blanc BIO	Salade verte & croûtons Ragoût languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Saint Nectaire AOP Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO natures	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Lait/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu Végétarien</u> Œuf dur mayonnaise Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Petit Louis Compote BIO pomme fraise cassis Pain BIO G : Pain/Chanteneige/Fruit
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme abricot G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Concombre sauce bulgare Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison G : Brownies/Lait/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Omelette nature Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt Compote BIO pomme fraise cassis	Melon charentais Filet de colin au basilic Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Compote BIO pomme G : Pain/Saint bricet/Fruit
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison G : Tarte aux pommes/ Petits suisses natures BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz repas Petits pois à la Française Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis Pain BIO G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Filet de poisson meunière MSC Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc nature BIO	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO G : Madeleine/Compote BIO/ Petits suisses natures BIO	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Gouda IGP Fruit de saison G : Moelleux coco/Compote BIO/ Yaourt nature BIO

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<u>Menu Végétarien</u> Chiffonade d'iceberg et pois chiche Gratin dauphinois Saint moret Compote BIO pomme abricot  G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Salade de pâtes Steak haché Ratatouille Fromage blanc BIO Compote BIO pomme poire  G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Fruit BIO de saison	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis SV : Boulghour BIO sans viande  G : Pain/Chanteneige/Fruit	Betteraves Paupiette de veau Purée Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	<u>Repas Froid</u> Pizza mozzarella Salade Niçoise repas (Haricots verts, SANS thon NI oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) Cantal BIO Compote BIO pomme abricot G : Gâteau fourré chocolat/Fruit/ Petits suisses BIO naturels
Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<u>Repas Froid</u> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon Coulommiers Fruit SP : Jambon de dinde  G : Pain/Kiri/Fruit	Radis beurre Paëlla sans mollusque ni crustacé Bleu des causses AOP Fruit de saison BIO SV VERT : Riz au poivron  G : Gaufrettes vanille/Compote et Fromage blanc BIO	Salade verte & croûtons Ragoût languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) Saint Nectaire AOP Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO naturels	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Fruit de saison SV : Spaghetti au fromage G : Petit beurre/Lait/ Compote BIO pomme poire	<u>Menu Végétarien</u> Roulé au fromage Riz créole de camargue IGP Tomate provençale Petit Louis Compote BIO pomme fraise cassis Pain BIO  G : Pain/Chanteneige/Fruit
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<u>Repas Froid</u> Salade repas de perle sans surimi Tomate Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme abricot  G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Concombre vinaigrette Gardianne de taureau Carottes sautées BIO Camembert Fruit de saison  G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	<u>Menu Végétarien</u> Betteraves Friand au fromage Blé BIO aux petits légumes Brie Fruit de saison  G : Gâteau fourré chocolat/Yaourt Compote BIO pomme fraise cassis	Melon charentais Paupiette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme crayeuse Compote BIO pomme  G : Pain/Saint bricet/Fruit
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte Emmental râpé Fruit de saison  G : Tarte aux pommes/ Petits suisses naturels BIO	<u>Menu Végétarien</u> Salade de riz repas Petits pois à la Française Pavé d'affinois Compote BIO pomme fraise cassis  Pain BIO  G : Pain/Six de Savoie/Fruit	Mâche Steak haché de bœuf BIO Gnocchi Emmental BIO Fruit de saison  G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc nature BIO	<u>Repas Froid</u> Pan bagnat au jambon (Jambon, Tomate, salade verte) Chips Yaourt vanille BIO SP VERT : Jambon de dinde  G : Pain d'épices/Compote BIO/ Petits suisses naturels BIO	Pamplemousse et sucre Emincé de dinde à la crème Méli-mélo de haricots BIO Gouda IGP Fruit de saison  G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO/Yaourt nature BIO

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements

## Menu crèche sans lait de vache &amp; dérivés

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 31 Du 01 août au 05 août Vacances Scolaires C12 S3	<b>Menu Végétarien</b> Chiffonade d'iceberg et pois chiche <b>Clafouti à la tomate sans lait</b> Courgette sautées Saint moret Compote BIO pomme abricot <b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>	Salade de pâtes <b>Filet de poisson meunière MSC</b> Ratatouille Compote BIO pomme poire <b>G : Brownie/ Fruit BIO de saison</b>	Taboulé Veau marengo Boulghour BIO Compote BIO pomme fraise cassis SV : Boulghour BIO sans viande <b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>	Betteraves <b>Parmentier de saumon sans lait</b> Bûche de chèvre Fruit de saison Pain BIO <b>G : Pain/Confiture/ Yaourt aux fruits mixés</b>	<b>Repas Froid</b> Tielle Salade Niçoise repas (Haricots verts, thon, oeuf, Tomates, pommes de terre,olives) <b>Fromage de chèvre</b> Compote BIO pomme abricot <b>G : Brownie/Fruit</b>
	Semaine 32 Du 08 août au 12 août Vacances Scolaires C12 S4	<b>Repas Froid</b> Salade de pomme de terre repas (PDT, oignons, tomate) Jambon <b>Fromage de chèvre</b> Fruit SP : Jambon de dinde <b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>	<b>Radis sans beurre</b> Paëlla garnie <b>Fromage de chèvre</b> Fruit de saison BIO SV : Paëlla sans viande <b>G : Brownies/Compote BIO</b>	Salade verte & croûtons Ragoût languedocien (Veau BIO Céleri, carottes, champignons et Pommes de terre) <b>Fromage de chèvre</b> Fruit de saison SV : Ragoût de légumes G : Pain/Confiture/ <b>Compote BIO pomme abricot</b>	Salade Grecque (Concombre, féta, tomate, olive) Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Fruit de saison SV : Spaghetti <b>G : Pain d'épices/ Compote BIO pomme poire</b>
Semaine 33 Du 15 août au 19 août Vacances Scolaires C13 S1	FERIE 15-août	<b>Repas Froid</b> Salade repas de perle au surimi Œuf dur Compote BIO pomme abricot <b>G : Pain/Confiture/ Compote BIO pomme</b>	<b>Concombre vinaigrette</b> Gardianne de taureau Carottes vichy BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison <b>G : Brownies/Lait/Fruit</b>	<b>Menu Végétarien</b> Betteraves Omelette nature sans lait Blé BIO aux petits légumes Fromage de chèvre Fruit de saison <b>G : Pain d'épices/ Compote BIO pomme fraise cassis</b>	Melon charentais <b>Filet de colin nature</b> Riz créole de camargue IGP <b>Fromage de chèvre</b> Compote BIO pomme <b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>
Semaine 34 Du 22 août au 26 août Vacances Scolaires C13 S2	Carottes râpées Macaronade au bœuf BIO Penne rigatte <b>Fromage de chèvre</b> Fruit de saison <b>G : Gaufre/ Compote BIO pomme banane</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade de riz repas <b>Petits pois à la Française sans lait</b> Fromage de chèvre Compote BIO pomme fraise cassis Pain BIO <b>G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit</b>	Mâche Filet de poisson meunière MSC <b>Gnocchi sans beurre</b> Fromage de chèvre Fruit de saison <b>G : Pain/Pâte de fruit/ Compote BIO pomme poire</b>	<b>Repas Froid</b> Pan bagnat (Thon, œuf, Tomate, salade verte) Chips <b>Compote pomme abricot BIO</b> <b>G : Pain d'épices/Compote BIO</b>	Pamplemousse et sucre <b>Emincé de dinde sans crème</b> Méli-mélo de haricots BIO sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison <b>G : Gaufrettes vanille/ Compote BIO</b>

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOC : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements