

Menu Mixé Bébé

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Truite BIO mixée Purée BIO courgettes/PDT Compote BIO pomme <u>Goûter</u> Compote BIO pomme/poire Yaourt BIO Petit pain de campagne BIO	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 de 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
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 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
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 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
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Porc BIO mixé Purée BIO de 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

BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR G : Pain/Vache qui rit/ Compte pomme poire BIO	Salade de tomate BIO Filet de poisson meunière Ratatouille Pavé d'affinois Compte pomme abricot BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Fomage blanc BIO/Fruit	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compte pomme banane BIO	Betteraves vinaigrette Filet de poisson MSC meunière Petits pois carottes Vache qui rit Compte pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte Bœuf BIO stroganof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison G : Palmier/Lait/ Compte pomme BIO
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Betteraves Raviolis au bœuf Emmental râpé Fruit de saison SV : Macaronis au fromage G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses natures BIO	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Omelette au fromage Petits pois carottes sans viande Gouda Crème chocolat G : Pain/Babybel/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Roulé à la confiture/ Fomage blanc BIO	Chou chinois sauce bulgare Seiche provençale Tagliatelles Kiri Compte pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature BIO Compte pomme banane BIO SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Compte pomme abricot BIO G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO	Potage crécy (carottes BIO) Filet de hoki MSC au curry Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petits suisses natures BIO	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Compte pomme fraise cassis BIO G : Moelleux coco citron/Lait/Fruit	Quiche lorraine Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SP/SV : Pizza SV : Légumes sans viande G : Pain/Kiri/ Compte pomme banane BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Tendre bleu Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Chanteneige/ Compte pomme abricot BIO
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki MSC sauce à l'oseille Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compte pomme banane BIO G : Madeleine/Lait/Fruit	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compte pomme BIO G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison G : Pain/Babbybel/ Compte pomme poire BIO	Menu végétarien Salade de lentilles Tarte tomate chèvre Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/Fromage blanc BIO Compte pomme fraise cassis BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Menus du 26 septembre au 21 octobre 2022
Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons au beurre Gouda IGP Fruit de saison SP : Poulet LR G : Pain/Vache qui rit/ Compote pomme poire BIO	Salade de tomate BIO Poulet Rôti LR Ratatouille Pavé d'affinois Compote pomme abricot BIO G : Gateau fourré chocolat/ Fomage blanc BIO/Fruit	Salade de riz IGP Paupiette de veau Haricots beurre Yaourt vanille BIO Fruit de saison G : Pain/Saint moret/ Compote pomme banane BIO	Betteraves vinaigrette Steak haché de boeuf BIO Petits pois carottes Vache qui rit Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/ Yaourt nature BIO	Salade verte Bœuf BIO strogonof Pommes vapeur Cantal AOP Fruit de saison G : Palmier/Lait/ Compote pomme BIO
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Betteraves Poulet rôti LR Macaronis au fromage Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Petits suisses natures BIO	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Riz créole Petits pois carottes sans viande Gouda Crème chocolat G : Pain/Babybel/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Péral de brebis Fruit de saison BIO SV : Semoule au beurre G : Palmier/Compote BIO pomme/ Fomage blanc BIO	Chou chinois vinaigrette Steak haché de boeuf BIO Tagliatelles Kiri Compote pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard Yaourt nature BIO Compote pomme banane BIO SV : Purée de pomme de terre G : Pain/Six de Savoie/Fruit
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines Camembert BIO Compote pomme abricot BIO G : Petit Beurre/Fruit/ Fromage blanc BIO	Potage crécy (carottes BIO) Steak haché de boeuf BIO Trio de choux au gratin Saint Nectaire AOP Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Petits suisses natures BIO	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Compote pomme fraise cassis BIO G : Gateau fourré chocolat/ Lait/Fruit	Pizza Pot au feu au bœuf BIO Morbier Fruit de saison SV : Légumes sans viande G : Pain/Kiri/ Compote pomme banane BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Tendre bleu Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme abricot BIO
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Paupiette de veau Haricots verts sautés BIO Edam Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Yaourt nature BIO	Radis beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Emmental râpé Compote pomme banane BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/Fruit	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Tomme catalane AOP Compote pomme BIO G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison G : Pain/Babbybel/ Compote pomme poire BIO	Menu végétarien Salade de lentilles Pizza Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/Fromage blanc BIO Compote pomme fraise cassis BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39 Du 26 septembre au 30 septembre C2 S1	Macédoine vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux Pâtes papillons sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison SP : Poulet LR G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme poire BIO	Salade de tomate BIO Filet de poisson meunière Ratatouille Fromage de chèvre Compote pomme abricot BIO G : Brownie/Fruit	Salade de riz IGP Filet de colin MSC à la provençale Haricots beurre sans beurre Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane BIO	Betteraves vinaigrette Filet de poisson MSC meunière Petits pois carottes Fromage de chèvre Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Confiture/Fruit	Salade verte Bœuf BIO stroganof sans crème Pommes vapeur Fromage de chèvre Fruit de saison G : Palmier/ Compote pomme BIO
Semaine 40 Du 03 octobre au 07 octobre C2 S2	Betteraves Raviolis au bœuf Sans emmental râpé Fromage de chèvre Fruit de saison SV BLEU : Macaronis sans fromage G : Pain/Pâte de fruit/Fruit	Menu végétarien Salade d'haricots verts et maïs Omelette nature Petit pois carottes sans viande sans beurre Fromage de chèvre Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit	Concombres vinaigrette Rôti de veau à la moutarde Semoule Périal de brebis Fruit de saison BIO G : Palmier/Compote BIO pomme	Chou chinois vinaigrette Seiche provençale Tagliatelles Fromage de chèvre Compote pomme BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit	Carottes BIO râpées Parmentier de canard sans lait Compote pomme banane BIO SV : Purée de pomme de terre sans lait G : Pain/Fromage de chèvre/Fruit
Semaine 41 Du 10 octobre au 14 octobre C2 S3	Menu végétarien Chiffonade d'iceberg Lasagnes aux aubergines sans lait Fromage de chèvre Compote pomme abricot BIO G : Chamonix/Fruit	Potage crécy (carottes BIO) sans lait Filet de hoki nature Trio de choux nature Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Confiture/ Compote BIO pomme poire	Pomme de terre en salade Emincé de dinde au thym Poêlée de légumes sans beurre Compote pomme fraise cassis BIO G : Gaufre/Fruit	Tielle Pot au feu au bœuf BIO Fromage de chèvre Fruit de saison SV : Légumes sans viande G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme banane BIO	Salade d'endives Poulet rôti LR Haricots blancs sauce tomate Fromage de chèvre Fruit de saison BIO SP/SV : Haricots blancs sans porc G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme abricot BIO
Semaine 42 Du 17 octobre au 21 octobre C2 S4	Salade de pâtes Filet de hoki nature Haricots verts sautés BIO Sans beurre Fromage de chèvre Fruit de saison G : Pain/Chocolat/ Compote BIO pomme	Radis sans beurre Spaghetti bolognaise au bœuf BIO Fromage de chèvre Compote pomme banane BIO G : Gaufrettes vanille/Fruit	Pois chiche et tomates Colombo de poulet Courgettes BIO sautées Fromage de chèvre Compote pomme BIO G : Pain/Chavrou/Fruit	Pamplemousse et sucre Sauté de veau aux olives Boullghour BIO Fruit de saison G : Pain/Fromage de chèvre/ Compote pomme poire BIO	Menu végétarien Salade de lentilles Double portion Quinoa aux petits légumes Ossau-Iraty AOP Fruit de saison G : Pain d'épices/ Compote pomme fraise cassis BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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