



# MENUS CRECHE DES COCCINELLES

SEMAINE DU 05 AOUT AU 09 AOUT 2024



	LUNDI 05/08	MARDI 06/08	MERCREDI 07/08	JEUDI 08/08	VENDREDI 09/08
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	 Pastèque Escalope de dinde Macaronis Saint nectaire Fruit saison BIO 	 Salade de riz * Steak de bœuf  Gratin choux fleurs BIO  Vache qui rit Compote pommes framboises	 Carottes râpées BIO  Steak de porc  Riz Yaourt nature BIO  Fruit de saison	 Betteraves BIO + PDT  Escalope de veau  Haricots beurre Bonbel Fruit de saison	 Crudités vinaigrette BIO *  Filet de poisson  Pommes vapeur Mini roitelet Fruit BIO 
<b>Goûter</b>	Pain / barre de chocolat Lait BIO Fruit de saison	Pain / pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit	Pain Samos Fruit BIO 	Gâteau maison Lait BIO arôme Fruit de saison	Pain / confiture Lait BIO  Fruit saison BIO 
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	 Escalope de dinde mixée Purée de courgettes + PDT Fromage blanc BIO  Compote pommes poires	Steak de bœuf mixé  Purée choux fleurs BIO + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes BIO	Steak de porc mixé  Purée carottes BIO + PDT Velouté nature Compote pommes abricots	Escalope de veau mixée  Purée betteraves BIO + PDT Petit suisse Compote pommes BIO	 Filet de poisson mixé Purée légumes + PDT Fromage blanc BIO Compote pommes fraises
<b>Goûter</b>	 Velouté nature Compote pommes BIO	Petits filous fruits Compote pommes abricots	Fromage blanc BIO Compote pommes framboises	Yaourt nature BIO Compote de poires	Velouté aux fruits Compote pommes BIO
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	 Purée de courgettes Fromage blanc BIO 	Purée haricots verts Yaourt nature BIO	Purée carottes BIO Velouté nature	Purée betteraves BIO Petit suisse	Purée de légumes Fromage blanc BIO
<b>Goûter</b>	Compote de pommes BIO	Compote pommes abricots	Compote pommes framboises	Compote de poires	Compote pommes BIO

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

**Menus contrôlés par une diététicienne**



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

SALADE DE RIZ : Riz, concombre, tomate

CRUDITES VINAIGRETTE BIO : Carottes, concombres, tomates





# MENUS CRECHE DES COCCINELLES



SEMAINE DU 12 AOUT AU 16 AOUT 2024

	LUNDI 12/08	MARDI 13/08	MERCREDI 14/08	JEUDI 15/08	VENDREDI 16/08
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Melon Escalope de dinde Pommes vapeur Cantal BIO Fruit	Salade de pâtes * Escalope de porc Brocolis Brie Compote pommes abricots	Taboulé * Escalope de veau Haricots verts Fromage blanc BIO Fruit	FERIE	Salade de PDT BIO Filet de poisson Sauté de légumes * Gouda Fruit BIO
<b>Goûter</b>	Pain / barre de chocolat Petits filous fruits Fruit de saison	Gâteau maison Lait BIO Fruit de saison	Pain d'épices Yaourt nature BIO Fruit BIO	FERIE	Pain Tartare Fruit de saison
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Escalope de dinde mixée Purée de courgettes + PDT Fromage blanc BIO Compote pommes BIO	Escalope de porc mixée Purée de brocolis + PDT Velouté nature Compote pommes abricots	Escalope de veau mixée Purée haricots verts + PDT Yaourt nature BIO Compote de poires	FERIE	Filet de poisson mixé Purée de carottes + PDT Petit suisse Compote pommes fraises
<b>Goûter</b>	Velouté nature Compote pommes fraises	Fromage blanc BIO Compote pommes BIO	Petits filous fruits Compote pommes bananes	FERIE	Yaourt nature BIO Compote pommes BIO
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Purée de courgettes Fromage blanc BIO	Purée de brocolis Velouté nature	Purée haricots verts Yaourt nature BIO	FERIE	Purée de carottes Petit suisse
<b>Goûter</b>	Compote pommes fraises	Compote pommes BIO	Compote pommes bananes	FERIE	Compote pommes BIO

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

**Menus contrôlés par une diététicienne**



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

TABOULE : Semoule, tomate, concombre

SALADE DE PATES : Tortis Tomate, concombre, basilic

SAUTE DE LEGUMES : Carottes, haricots verts, courgettes



# MENUS CRECHE DES COCCINELLES

SEMAINE DU 19 AOUT AU 23 AOUT 2024



	LUNDI 19/08	MARDI 20/08	MERCREDI 21/08	JEUDI 22/08	VENREDI 23/08
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Pastèque Escalope de dinde Farfalles Saint nectaire Fruit BIO	Salade de riz * Filet de poisson meunière Carottes jeunes Gouda Fraises	Avocat et dés de jambon Steak de bœuf Pommes de terre BIO Petit filou Fruit de saison	Melon Escalope de porc Purée PDT + courgettes BIO Samos Fruit BIO	Salade de blé * Filet de poisson Epinards à la crème Vache qui rit Fruit saison BIO
<b>Goûter</b>	Pain / pâte à tartiner Lait BIO Fruit de saison	Pain / Miel Lait BIO Fruit BIO	Gâteau maison Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain Kiri Fruit BIO	Pain / confiture Lait BIO Fruit de saison
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Escalope de dinde mixée Purée de courgettes + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes abricots	Filet de poisson mixé Purée de carottes + PDT Petit suisse Compote pommes BIO	Steak de bœuf mixé Purée haricots verts BIO + PDT Fromage blanc Compote de fraises	Escalope de porc mixée Purée betteraves BIO + PDT Velouté nature Compote pommes BIO	Filet de poisson mixé Purée d'épinards + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes BIO
<b>Goûter</b>	Fromage blanc Compote pommes BIO	Velouté aux fruits Compote pommes bananes	Yaourt nature BIO Compote de poires	Petits suisses Compote de fraises	Fromage blanc aux fruits Compote pommes framboises
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	Purée de courgettes Yaourt nature BIO	Purée de carottes Petit suisse	Purée haricots verts BIO Fromage blanc	Purée betteraves BIO Velouté nature	Purée d'épinards Yaourt nature BIO
<b>Goûter</b>	Compote pommes BIO	Compote pommes bananes	Compote de poires	Compote de fraises	Compote pommes framboises

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

SALADE DE RIZ : Riz, concombres, poivrons, tomates

SALADE DE BLE : Blé, concombre, poivron



# MENUS CRECHES



SEMAINE DU 26 AOUT AU 30 AOUT 2024

	LUNDI 26/08	MARDI 27/08	MERCREDI 28/08	JEUDI 29/08	VENREDI 30/08
<b>PLUS DE 18 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	JOURNEE PEDAGOGIQUE	Melon Steak de bœuf Pommes sautées Samos Glace	Carottes râpées BIO Escalope de poulet Purée de légumes et PDT Camembert Salade de fruits	Salade de P. de terre Escalope de veau Ratatouille Tartare Fruit	Salade de haricots verts Filet de poisson Riz créole Yaourt aromatisé BIO Fruit
<b>Goûter</b>		Pain / miel Velouté nature Fruit BIO	Gâteau maison Petit suisse fruits BIO Fruit	Pain et confiture Lait BIO aromatisé Fruit BIO	Gâteau Yaourt nature BIO Fruit
<b>DE 7 A 17 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>	JOURNEE PEDAGOGIQUE	Steak de boeuf mixé Purée courgettes + PDT Fromage blanc Compote pommes BIO	Escalope de poulet mixée Purée brocolis + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes poires	Escalope de veau mixée Purée betteraves + PDT Petit suisse BIO Compote de pommes BIO	Filet de poisson mixé Purée Haricots verts + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes bananes
<b>Goûter</b>		Yaourt nature BIO Compote pommes fraises	Petits suisses fruits BIO Compote pommes BIO	Velouté nature Compote pommes framboises	Fromage blanc Compote pommes BIO
<b>DE 4 A 6 MOIS</b>					
<b>Déjeuner</b>		Purée de courgettes Fromage blanc	Purée de brocolis Yaourt nature BIO	Purée de betteraves Petit suisse BIO	Purée de haricots verts Yaourt nature BIO
<b>Goûter</b>		Compote pommes fraises	Compote pommes BIO	Compote pommes framboises	Compote pommes BIO

\* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

*Menus contrôlés par une diététicienne*



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison