



MENU CRECHE

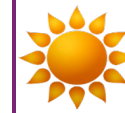
Semaine du 22 au 26 juillet



Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais



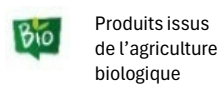
Menus établis avec 50% de produits durables et de qualités dont 25% bio.



	Lundi 22-juil.-24	Mardi 23-juil.-24	Mercredi 24-juil.-24	Jeudi 25-juil.-24	Vendredi 26-juil.-24
D E J E U N E R	Melon	Tajine de boulette d'agneau	Carottes rapées à l'orange	Pique Nique	Viande
	Fricassée de lapin au thym	Brocolis	Roti de porc	Jambon blanc	aux champignons
	Riz	Semoule	Blé	Chips/tomate cerise	Riz
	& Petits légumes		Purée de céleri	Laitage	Carré de l'Est
	Petit Suisse aromatisé	Salade de fruits d'été	Fromage blanc	Gâteau au chocolat fait maison	Fruit de saison
Goûter	Pain/fruits				
G O U T E R	Corn flakes	Barre de chocolat	Laitage	Confiture de fraise	Fruits
	Verre de lait	Fromage blanc	Fruits	Verre de lait	Laitage

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

Les menus peuvent être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement



Viande origine France



Haute valeur environnementale HVE



Plat végétarien



AOC/AOP/IGP



Label Rouge



Bleu blanc cœur



Pêche durable/ MSC