



# Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : <b>lundi 01 novembre 2021</b> <b>Au</b> <b>vendredi 05 novembre 2021</b>					
		Bébés		Moyens		Grands	
<b>Lundi</b>	Entrée	<i>Jour férié</i>					
	Plat						
	Garniture						
	Laitage						
	Dessert						
	Goûter						
<b>Mardi</b>	Entrée					Feuilleté maraîcher	
	Plat			Emincé de poulet en bouillon		Emincé de poulet au jus	
	Garniture	Purée de panais		Purée de panais et PDT		Purée de panais et PDT	
	Laitage					Gouda à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	<i>Yaourt nature, purée pomme abricot</i>					
<b>Mercredi</b>	Entrée					Emincé d'endives	
	Plat			Egréné de bœuf en bouillon		Raviolis de bœuf à la sauce tomate	
	Garniture	Purée d'épinards		Purée d'épinards et PDT			
	Laitage			Fromage Blanc nature		Saint Paulin à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Purée de pomme banane	
	Goûter	<i>Fromage blanc, purée pomme pêche</i>					
<b>Jeudi</b>	Entrée					Mélange de crudités râpées	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Veau Marengo	
	Garniture	Purée de chou-fleur		Purée de chou-fleur PDT		Pommes rissolées	
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Fruit de Saison	
	Goûter	<i>Petit suisse nature, purée pomme</i>					
<b>Vendredi</b>	Entrée					Potage de légumes	
	Plat			Tranche de colin en bouillon		Dos de colin pané et citron	
	Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes PDT		Haricots verts persillés	
	Laitage					Tomme de Pays	
	Dessert	<b>Compote de pomme Maison</b>		<b>Compote de pomme Maison</b>		<b>Compote de pomme Maison</b>	
	Goûter	<i>yaourt nature, purée pomme poire</i>					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison

