

Menu de la semaine



CRECHE PETITS BOUCHONS

REPAS VEGETARIEN

20-sept

LUNDI

Purée pommes de terre / courgettes
ou morceaux de courgettes/ porc
Purée de pommes / prunes
Purée pomme / ananas
Petit suisse ²³
quatre quart

Petit (texture
mixée)

21-sept

MARDI

Purée pommes de terre / aubergines
Ou Purée d'aubergines / semoule fine boeuf
Purée de pommes / ananas
Compote pommes /bananes
Fromage blanc ²³
Plumetis

Moyen
(texture hachée)

Fricassée de porc au jus ²³
Courgettes fondantes en morceaux
Brie
pastèque
Purée pomme / ananas
Petit suisse ²³
quatre quart

Grand
(texture normale)

Fricassée de porc au jus ²³
Courgettes sautées
Brie
pastèque
Purée pomme / ananas
Petit suisse ²³
quatre quart

22-sept

MERCREDI

Purée de pommes de terre / potiron
Pommes de terre fondante / potiron
Purée pommes / vanille ²³
Compote pomme / pêches
Vache picon
Pain

Salade de tomates
Lasagnes au potiron et
Fêta
Purée pommes / vanille ²³
Jus d'orange maison
Vache picon
Pain

Salade de tomates
Lasagnes au potiron
Fêta
Purée pommes / vanille ²³
Jus d'orange maison
Vache picon
Pain

23-sept

JEUDI

Purée de pommes de terre / H vert et poulet
Ecrasé pommes de terre / H vert
Purée de pommes / figue
Compote pomme / framboise
Yaourt ²³
Galette saint Michel

Blanc de poulet
Haricots verts / riz créole
Tomme
Purée de pommes / figue
Compote pomme / framboise
Yaourt ²³
Galette saint Michel

Blanc de poulet
Haricot vert /Riz sauvage
Tomme
Purée de pommes / figue
Compote pomme / framboise
Lait infantiles
Galette saint Michel

24-sept

VENDREDI

Purée de carottes / colin
Purée de pomme / pruneaux
compote poires
Petit beurre
Yaourt nature ²³

Brandade de poisson
(colin)
Camembert ²³
Nectarine
Tarte aux pommes
Yaourt nature ²³

Brandade de poisson
(colin)
Camembert ²³
Nectarine
Tarte aux pommes
Yaourt nature ²³

Légende :

Viandes fraîches 100% Françaises

Plat fabriqués sur place

Produits BIO

* Fruits et légumes locaux
(départements 33, 17, 40, 47)

DUPONT
RESTAURATION