



L'herbe aromatique mise à l'honneur  
cette semaine : **le persil**



27-mai  
LUNDI



Merlu sauce au persil

Purée de légumes / semoule

Tomme noire

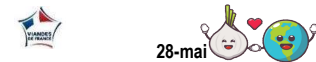
Purée banane

Yaourt nature

Purée ananas vanille

Boudoir

28-mai  
MARDI



Poulet sauté à l'ail et au persil

Petits pois / Riz  
ou purée petits pois / pdt

Emmental

Yaourt aux fruits

Fromage blanc nature

Purée pomme rhubarbe

Madeleine

29-mai  
MERCREDI



Emincé de porc au jus

Cubes de polenta / carottes persillées  
ou purée carottes / pdt

Carré frais

Petit suisse aromatisé

Fromage blanc nature

Gateau au citron

30-mai  
JEUDI



Pain grillé à l'ail et au persil

Salade froide : Maïs, tomate, emmental  
ou purée pdt / tomate

Kiri

Purée pomme cannelle

Yaourt nature

Fruits en morceaux : Poire  
Speculoos

31-mai  
VENDREDI



Duo de chou râpés à la vinaigrette : blanc et  
rouge

Lieu au citron

Haricots plats persillés / pommes vapeurs

Purée pomme ananas

Compote opercule

Jus d'orange

Semoule au lait

Moyen  
(texture hachée)

Merlu sauce au persil

Purée de légumes / semoule

Tomme noire

Fruit en morceaux : banane

Yaourt nature

Ananas poché à la vanille

Boudoir

Poulet sauté à l'ail et au persil

Petits pois / Riz

Emmental

Yaourt aux fruits

Fromage blanc nature

Purée pomme rhubarbe

Madeleine

Emincé de porc au jus

Cubes de polenta / carottes persillées

Carré frais

Petit suisse aromatisé

Fromage blanc nature

Gateau au citron

Pain grillé à l'ail et au persil

Salade froide : Maïs, tomate, emmental

Kiri

Purée pomme cannelle

Yaourt nature

Fruits en morceaux : Poire  
Speculoos

Duo de chou râpés à la vinaigrette : blanc et  
rouge

Lieu au citron

Haricots plats persillés / pommes vapeurs

Salade de fruits

Compote opercule

Jus d'orange

Semoule au lait

Grand  
(texture normale)

Merlu sauce au persil

Purée de légumes / semoule

Tomme noire

Fruit en morceaux : banane

Yaourt nature

Ananas poché à la vanille

Boudoir

Poulet sauté à l'ail et au persil

Petits pois / Riz

Emmental

Yaourt aux fruits

Fromage blanc nature

Purée pomme rhubarbe

Madeleine

Emincé de porc au jus

Cubes de polenta / carottes persillées

Carré frais

Petit suisse aromatisé

Fromage blanc nature

Gateau au citron

Pain grillé à l'ail et au persil

Salade froide : Maïs, tomate, emmental

Kiri

Purée pomme cannelle

Yaourt nature

Fruits en morceaux : Poire  
Speculoos

Duo de chou râpés à la vinaigrette : blanc et  
rouge

Lieu au citron

Haricots plats persillés / pommes vapeurs

Salade de fruits

Compote opercule

Jus d'orange

Semoule au lait

\*Repas sans viande

/

Poisson du chef

Poisson du chef

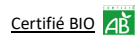
/

/

Toutes nos viandes sont d'origine France.



Tous nos poissons proviennent d'une pêche durable.



Recette anti gaspillage

Tous les plats proposés au déjeuner sont cuisinés dans la cuisine de la crèche.  
Les gouters fabriqués par notre chef, sur place, sont signalés par le logo.



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou  
d'approvisionnement.



Certains repas sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Se référer à la fiche allergène mise à disposition.