



L'herbe aromatique mise à l'honneur
cette semaine : **Le romarin**

	15-juil. MERCREDI	16-juil. MARDI	17-juil. MERCREDI	18-juil. JEUDI	19-juil. VENDREDI
Petit (texture mixée ET/OU texture hachée)	<p>Bruschetta aux légumes [cuits]</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Haricots verts ou purée pdt / haricots verts</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Carré frais</p> <p>Purée banane au romarin</p> <p>Pain</p>	<p>Purée pdt / aubergines ou Spaghetti / courgettes, aubergines et sauce tomate parfumée au romarin</p> <p>Camembert</p> <p>Purée nectarine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée multifruits</p> <p>Boudoir</p>	<p>Tartare melon, concombre et feta</p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Riz blanc / mangue ou purée pdt / mangue</p> <p>Purée poire sauce au bleu (servi séparément)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée abricot</p> <p>Sablé salé au romarin</p>	<p>Croque monsieur [jambon de dinde] / Salade de poivrons au romarin [cuits] ou jambon de dinde et purée pdt / poivrons</p> <p>Emmental</p> <p>Purée pomme banane</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Purée pêche</p> <p>Speculoos</p>	<p>Gaspacho tomate, céleri et fromage frais</p> <p>Salade froide : Pommes de terre, merlu et aromates</p> <p>Purée melon au romarin</p> <p>Compote opercule</p> <p>Tapioca au lait et vanille</p>
Moyen (texture hachée)	<p>Bruschetta aux légumes [cuits]</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Carré frais</p> <p>Banane rôtie au romarin</p> <p>Pain</p>	<p>Spaghetti / courgettes, aubergines et sauce tomate parfumée au romarin</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit en morceaux : Nectarine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée multifruits</p> <p>Boudoir</p>	<p>Tartare melon, concombre et feta</p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Riz blanc / mangue</p> <p>Poire rôtie sauce au bleu (servi séparément)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée abricot</p> <p>Sablé salé au romarin</p>	<p>Croque monsieur [jambon de dinde] / Salade de poivrons au romarin [cuits]</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits : pomme banane</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Purée pêche</p> <p>Speculoos</p>	<p>Gaspacho tomate, céleri et fromage frais</p> <p>Salade froide : Pommes de terre, merlu et aromates</p> <p>Melon rôti au romarin</p> <p>Compote opercule</p> <p>Tapioca au lait et vanille</p>
Grand (texture normale)	<p>Bruschetta aux légumes [cuits]</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Carré frais</p> <p>Banane rôtie au romarin</p> <p>Pain</p>	<p>Spaghetti / courgettes, aubergines et sauce tomate parfumée au romarin</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit en morceaux : Nectarine</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Purée multifruits</p> <p>Boudoir</p>	<p>Tartare melon, concombre et feta</p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Riz blanc / mangue</p> <p>Poire rôtie sauce au bleu (servi séparément)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée abricot</p> <p>Sablé salé au romarin</p>	<p>Croque monsieur [jambon de dinde] / Salade de poivrons au romarin [cuits]</p> <p>Emmental</p> <p>Salade de fruits : pomme banane</p> <p><u>Yaourt aux fruits</u></p> <p>Purée pêche</p> <p>Speculoos</p>	<p>Gaspacho tomate, céleri et fromage frais</p> <p>Salade froide : Pommes de terre, merlu et aromates</p> <p>Melon rôti au romarin</p> <p>Compote opercule</p> <p>Tapioca au lait et vanille</p>
*Repas sans viande	/	/	Poisson du chef	Poisson du chef	/

Toutes nos viandes sont d'origine France.

Tous nos poissons proviennent d'une pêche durable.

Certifié BIO

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.