



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



**22-juil.
LUNDI**

Céleri râpé à la vinaigrette

Wrap :
Emincé de poulet au thym, avocat
concombre
ou
Poulet au thym et purée pdt / céleri

Yaourt aux fruits

Petit suisse nature
Purée nectarine
Boudoir

**23-juil.
MARDI**

Lieu noir

Risotto au citron et au thym / tian de
légumes
ou purée pdt / légumes

Tomme noire

Purée pastèque

Fromage blanc nature
Purée pomme cannelle
Madeleine

**24-juil.
MERCREDI**

Dips de concombre sauce fromage blanc

Moussaka
[bœuf haché, aubergines]
(viande servie séparément)

Purée mangue

Petit suisse aromatisé

Clafoutis abricots et thym

**25-juil.
JEUDI**

Gratin de légumes au thym / taboulé
ou purée pdt / légumes

Carré frais

Purée de melon

Yaourt nature
Purée multivitamins
Speculoos

26-juil.

Vacances

Céleri râpé à la vinaigrette
Wrap :
Emincé de poulet au thym, avocat
concombre

Yaourt aux fruits

Petit suisse nature
Fruit en morceaux : nectarine
Boudoir

Lieu noir

Risotto au citron et au thym / tian de
légumes

Tomme noire

Fruit en morceaux : Pastèque

Fromage blanc nature
Purée pomme cannelle
Madeleine

Dips de concombre sauce fromage blanc

Moussaka
[bœuf haché, aubergines]

Fruit en morceaux : Mangue

Petit suisse aromatisé

Clafoutis abricots et thym

Gratin de légumes au thym / taboulé

Carré frais

Fruit en morceaux : Melon

Yaourt nature
Salade de fruits
Speculoos

Vacances

Céleri râpé à la vinaigrette
Wrap :
Emincé de poulet au thym, avocat
concombre

Yaourt aux fruits

Petit suisse nature
Fruit en morceaux : nectarine
Boudoir

Lieu noir

Risotto au citron et au thym / tian de
légumes

Tomme noire

Fruit en morceaux : Pastèque

Fromage blanc nature
Purée pomme cannelle
Madeleine

Dips de concombre sauce fromage blanc

Moussaka
[bœuf haché, aubergines]

Fruit en morceaux : Mangue

Petit suisse aromatisé

Clafoutis abricots et thym

Gratin de légumes au thym / taboulé

Carré frais

Fruit en morceaux : Melon

Yaourt nature
Salade de fruits
Speculoos

Vacances

*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

Certifié BIO



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.