



L'herbe aromatique mise à l'honneur  
cette semaine : **La sauge**



8-juil.  
LUNDI



9-juil.  
MARDI

10-juil.  
MERCREDI



11-juil.  
JEUDI



12-juil.  
VENDREDI

Petit  
(texture mixée ET/OU texture hachée)

Dips de courgettes et sauce au yaourt et à la sauge  
  
Salade froide :  
Emincé de poulet à la sauge, penne, tomate  
ou  
purée pdt / tomate  
Yaourt aux fruits  
  
Petits suisses naturels  
Ananas poché  
Madeleine



Lieu noir  
  
Cubes de polenta parfumés à la sauge / purée d'aubergines  
ou purée ndt / aubergines  
Camembert  
  
Purée nectarine  
Fromage blanc nature  
Smoothie de fruits  
Speculoos



Gaspacho melon et menthe  
  
Tomate farcie  
au boulgour, mozzarella et sauge  
ou purée pdt / tomate  
  
Yaourt nature  
Kiri  
Purée fraise  
Pain



Colin à la bordelaise  
  
Pommes de terre sautées à la sauge / poêlée de légumes  
ou purée ndt / légumes  
Carré frais  
  
Purée banane  
Petits suisses aromatisés  
Purée pomme  
Pain d'épices



Echine de porc rôtie à la sauge  
  
Ratatouille gratinée [panure de pain]  
ou purée pdt / ratatouille  
  
Tomme noire  
  
Purée mangue  
Fromage blanc nature  
Purée pastèque  
Glace

Moyen  
(texture hachée)

Dips de courgettes et sauce au yaourt et à la sauge  
  
Salade froide :  
Emincé de poulet à la sauge, penne, tomate  
  
Yaourt aux fruits  
  
Petits suisses naturels  
Ananas poché  
Madeleine



Lieu noir  
  
Cubes de polenta parfumés à la sauge / purée d'aubergines  
Camembert  
  
Fruit en morceaux : Nectarine  
Fromage blanc nature  
Smoothie de fruits  
Speculoos



Gaspacho melon et menthe  
  
Tomate farcie  
au boulgour, mozzarella et sauge  
  
Yaourt nature  
Kiri  
Fruit en morceaux : Fraise  
Pain



Colin à la bordelaise  
  
Pommes de terre sautées à la sauge / poêlée de légumes  
Carré frais  
  
Fruit en morceaux : Banane  
Petits suisses aromatisés  
Purée pomme  
Pain d'épices



Echine de porc rôtie à la sauge  
  
Ratatouille gratinée [panure de pain]  
  
Tomme noire  
  
Purée mangue  
Fromage blanc nature  
Fruit en morceaux : Pastèque  
Glace

Grand  
(texture normale)

Dips de courgettes et sauce au yaourt et à la sauge  
  
Salade froide :  
Emincé de poulet à la sauge, penne, tomate  
  
Yaourt aux fruits  
  
Petits suisses naturels  
Ananas poché  
Madeleine



Lieu noir  
  
Cubes de polenta parfumés à la sauge / purée d'aubergines  
Camembert  
  
Fruit en morceaux : Nectarine  
Fromage blanc nature  
Smoothie de fruits  
Speculoos



Gaspacho melon et menthe  
  
Tomate farcie  
au boulgour, mozzarella et sauge  
  
Yaourt nature  
Kiri  
Fruit en morceaux : Fraise  
Pain



Colin à la bordelaise  
  
Pommes de terre sautées à la sauge / poêlée de légumes  
Carré frais  
  
Fruit en morceaux : Banane  
Petits suisses aromatisés  
Purée pomme  
Pain d'épices



Echine de porc rôtie à la sauge  
  
Ratatouille gratinée [panure de pain]  
  
Tomme noire  
  
Purée mangue  
Fromage blanc nature  
Fruit en morceaux : Pastèque  
Glace

\*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.