



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.