



# Menus- du 22 mai au 23 juin 2023

Commission de menus du 16/05/2023- Validation diététicienne 16/05/2023 (siret 53532205100017)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 22 AU 26 MAI 2023</b> <b>ECOLES</b> <b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>CRECHE</b>	Tomate maïs Chipolata aux herbes / Frites Fromage et Compote	Feuilleté au fromage Epinards à la Florentine Fromage et Fruit	Concombres Poulet Basquaise / Riz Fromage Flan au caramel	Focaccia aux olives vertes Navarin d'agneau / Légumes frais Fromage et Fruit	Melon Espadon à la tomate Céréales gourmandes Petits suisses aux fruits
<i>Purée des bébés de la crèche</i>	Dinde/ Patate douce	Ceuf dur/ Epinard P de T	Poulet/ mélange de légumes	Agneau/ Carottes navets P de T	Espadon/ Tomate P de T
<b>Du 30 MAI AU 2 JUIN 2023</b> <b>ECOLES</b> <b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>CRECHE</b>	<b>Férialé</b>	Chou Chinois Lasagnes au saumon Fromage Eclairs au chocolat	Toast rillettes et mousse de canard Escalope de dinde Gratin de courgettes Petits suisses et fruit	Salade de pâtes Rosbif Carottes Vichy Fromage Fruit	Salade verte œuf dur mayo Nuggets de blé Haricots verts Fromage blanc/compote
<i>Purée des bébés de la crèche</i>		Saumon/ Epinard P de T	Dinde/ courgette P de T	Egrené/ carottes P de T	Colin/ haricots verts P de T
<b>Du 5 AU 9 JUIN 2023</b> <b>ECOLES</b> <b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>CRECHE</b>	Betterave crue Sauté de dinde / Pâtes Fromage et Fruit	Salade fromagère Tajine de carotte & pois chiche / Riz Fromage et Fruit	Taboulé de chou-fleur Veau Marengo/Gnocchi Yaourt aux fruits mixés	Salade Grecque Poisson Bordelaise/Pomme vapeur Fromage Glace (Pâtisserie pour le portage)	<u>Ecoles</u> : SORTIE PIQUE-NIQUE  <u>Portage à domicile et crèche</u> Tielles Sétoise Filet mignon de porc/Choux de bruxelles Fromage et fruit
<i>Purée des bébés de la crèche</i>	Dinde/betterave P de T	Egrené/ carotte P de T	Veau/ mélange de légumes	Colin/ butternut P de T	Dinde/ Patate douce
<b>Du 12 AU 16 JUIN 2023</b> <b>ECOLES</b> <b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>CRECHE</b>	Toast caviar d'aubergines & tomates confites Colin sauce citron / Brocolis Fromage et Fruit	Carottes râpées Bœuf Stroganoff / Riz Fromage et Pomme au four	Salade Niçoise Trouchia & Panisse Fromage et Fruit	Bâtonnets légumes Sauce yaourt/ciboulette Pâtes à la Bolognaise de lentilles Fromage et Lingot Créole	Beignets de riz Araignée de porc / Ratatouille Fromage et Fruit
<i>Purée des bébés de la crèche</i>	Saumon/ P de T brocolis	Veau/ mélange de légumes	Poulet/P de T butternut	Poisson/ P de T épinard	Dinde/ P de T carotte
<b>Du 19 AU 23 JUIN 2023</b> <b>ECOLES</b> <b>PORTAGE A DOMICILE</b> <b>CRECHE</b>	Tomates mozzarella Paupiette de veau / Pâtes Fruit	Pizza Longe de porc à la moutarde Brisures de chou-fleur Fromage et Fruit	Taboulé Poulet rôti Haricots plats Fromage et Fruit	Céleri rémoulade Chili Végétarien / Riz Yaourt aromatisés	Salade Caesar Gratin de poisson Fromage Tarte noix de coco
<i>Purée des bébés de la crèche</i>	Colin/ mélange de légumes	Dinde/ butternut P de T	Poulet/ haricots plats P de T	Egrené/carottes céleri P de T	Colin/mélange de légumes

Menus végétariens

Pâtes/Riz/Semoule : l'origine France et le Bio sont privilégiés

Fruits et Légumes : le circuit court, l'origine France et le Bio, sont privilégiés pour le frais comme le surgelé.

Viande : Les viandes sont fraîches (à l'exception de l'égrené de bœuf qui est surgelé), l'origine France est privilégiée.

**Les menus sont susceptibles de changer, selon l'approvisionnement ou les contraintes techniques.**