

MAI 2020

# Menu Crèches



Repère PNNNS\*



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour



Féculeux à chaque repas (selon l'appétit)



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter



Et pratiquez 30 min. de marche rapide



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Eau à volonté



SEMAINE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 04 AU 08	REPAS MOYEN GRAND	Omelette Semoule Purée courgettes Gouda Fruit	Poisson poché Macaroni Purée de haricots verts Fromage blanc Fruit	Tomate Poulet Haricots beurre Quinoa Yaourt Coupelle de fruit au sirop	Melon Bœuf poché Pomme de terre vapeur Petit pois carotte Camembert Purée de pomme pruneaux	FERIE
	REPAS BEBE	Purée de pomme courgettes Petit suisse Purée de poire	Purée de pomme haricots verts Fromage blanc Purée de pomme coing	Purée de pomme potiron Yaourt Purée de pomme banane	Purée de pomme carotte Fromage blanc Purée de pomme pruneaux	
	GOÛTER	Fromage blanc Pain - Chocolat noir	Lait Pain - Beurre - confiture	Galette pur beurre Purée de pomme	Pain Fromage à tartiner nature	
DU 11 AU 15	REPAS MOYEN GRAND	Filet meunière Purée de courgettes Riz Yaourt Fruit	Poulet Chou Bruxelles Blé Fromage blanc Fruit	Œuf dur Spaghetti Haricots verts Mimolette Fruit	Concombre Poisson poché Semoule Purée de potiron Saint Paulin Fruit	Radis Veau poché Pomme de terre vapeur Ratatouille Faisselle Fruit
	REPAS BEBE	Purée de haricots verts Yaourt Purée de pomme banane	Purée pomme épinards Fromage blanc Purée de pomme pruneaux	Purée de courgettes Petit suisse Purée de pomme	Purée pomme potiron Yaourt Purée de pomme coing	Purée pomme carotte Faisselle Purée de pomme poire
	GOÛTER	Lait Pain - Beurre	Pain Chocolat noir	Fruit - Pain Fromage à tartiner	Yaourt nature Céréales	Lait Purée de pomme

Pain tous les jours

Sous réserve de modifications dues à des impératifs techniques. Goûter des petits, le même toute la semaine : yaourt nature, compote. Le lait servi est ½ écrémé. Le bœuf servi est d'origine européenne  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :  
céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.

MAI 2020

# Menu Crèches



Repère PNNIS\*



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour



Féculents à chaque repas (selon l'appétit)



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter



Et pratiquez 30 min. de marche rapide



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Eau à volonté



SEMAINE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 18 AU 22	<b>REPAS MOYEN GRAND</b>	Melon Poisson poché Riz Haricots verts Cantal Purée pomme coing	Omelette nature Semoule Epinards - râpé Fromage blanc Fruit	Salade verte Poulet Polenta Carottes Saint Paulin Abricot au sirop	<b>FERIE</b>	<b>CRECHES FERMEES</b>
	<b>REPAS BEBE</b>	Purée de pomme épinards Yaourt Purée pomme coing	Purée de pomme potiron Fromage blanc Purée pomme pruneaux	Purée de pomme brocolis Petit suisse Purée pomme poire		
	<b>GOÛTER</b>	<b>Yaourt Sablés étoilés</b>	<b>Pain - Confiture Petit suisse</b>	<b>Lait - Boudoirs Purée pomme poire</b>		
DU 25 AU 29 Mai	<b>REPAS MOYEN GRAND</b>	Betteraves Bœuf poché Purée de pomme de terre Aubergine Saint Nectaire Banane	Concombre Œuf dur Riz Carottes Yaourt Purée de pomme	Agneau poché Pomme de terre vapeur Ratatouille Faisselle Fruit	Poisson poché Papillons Purée haricots verts Fromage blanc Fruit	Poisson poché Semoule Purée de petit pois Tomme noire Purée de pomme banane
	<b>REPAS BEBE</b>	Purée d'épinards Petit suisse Purée de pomme pruneaux	Purée de potiron Yaourt Purée de pomme	Purée de courgettes Faisselle Purée pomme coing	Purée de haricots verts Fromage Blanc Purée de pomme banane	Purée de petit pois Fromage blanc Purée de pomme banane
	<b>GOÛTER</b>	<b>Lait Pain d'épices</b>	<b>Pain Brie</b>	<b>Purée de pomme poire Pain d'épices</b>	<b>Lait - Pain Chocolat noir</b>	<b>Yaourt Pain d'épices</b>

Pain tous les jours

Sous réserve de modifications dues à des impératifs techniques. Goûter des petits, le même toute la semaine : yaourt nature, compote. Le lait servi est ½ écrémé. Le bœuf servi est d'origine européenne  
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :

céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques.