

MAI 2021

Menu Crèches



Repère PNNs*



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 03 AU 07 MAI	REPAS MOYEN GRAND	Veau poché Riz Poêlée de légumes verts Brie Fruit	Omelette nature Pomme de terre vapeur Haricots verts Pyrénées Fruit	Tomate Émincé de volaille Tortis 3 couleurs Courgettes Faisselle Purée de pomme banane	Boulettes de bœuf Semoule Brocolis Fromage blanc Purée pomme pruneaux	Carottes râpées Poisson poché Polenta Chou-fleur Coulommiers Purée de pomme
	REPAS BEBE	Purée pomme épinards Petit suisse Purée de poire	Purée pomme haricots verts Fromage blanc Purée de pomme coing	Purée pomme courgettes Faisselle Purée de pomme banane	Purée pomme carotte Fromage blanc Purée de pomme pruneaux	Purée pomme potiron Petit suisse Purée de pomme
	GOÛTER	Fromage blanc Pain - Miel	Pain - Beurre Purée de pomme coing	Fruit Yaourt	Yaourt nature Banane	Lait Purée de pomme poire
DU 10 AU 14	REPAS MOYEN GRAND	Brocolis Bœuf poché Semoule Carottes Vichy Camembert Fruit	Poisson poché Riz Purée d'artichaut Yaourt Banane	Concombre Agneau Boulgour Chou-fleur béchamel Emmental Fruit	FÉRIÉ	CRÈCHES FERMÉES
	REPAS BEBE	Purée pomme épinards Fromage blanc Purée de pomme poire	Purée pomme courgettes Faisselle Purée de pomme banane	Purée pomme carotte Fromage blanc Purée de pomme pruneaux		
	GOÛTER	Purée pomme banane Madeleine	Yaourt nature Purée de pomme	Lait Pain - Confiture		

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 2021

Menu Crèches



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour



Féculeux à chaque repas (selon l'appétit)



Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

Pain  tous les jours.



Et pratiquez 30 min. de marche rapide

SEMAINE		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 17 AU 21 MAI	REPAS MOYEN GRAND	Carottes Poisson poché Riz Purée de petits pois Petit suisse Fruit	Tomate Bœuf poché Coquillettes Jeunes carottes Mimolette Purée de pomme	Veau poché Pomme de terre vapeur Haricots plats Petit suisse Banane	Émincé de dinde Blé Blettes Fromage à tartiner nature Fruit	Poisson poché Polenta Purée de carotte Fromage blanc Purée de pomme poire
	REPAS BEBE	Purée de petit pois Petit suisse Purée de pomme pruneaux	Purée potiron Yaourt Purée de pomme	Purée de haricots verts Petit suisse Purée de pomme coing	Purée pomme épinards Faisselle Purée de pomme banane	Purée pomme carotte Fromage blanc Purée de pomme poire
	GOÛTER	Coupelle de fruit Petit beurre	Pain - Confiture Yaourt nature	Duo d'agrumes Pain - Gouda	Lait Céréales	Purée de pomme Pain - Beurre
DU 24 AU 28	REPAS MOYEN GRAND	FÉRIE	Poisson poché Tortis 3 couleurs Petit pois Yaourt Fruit	Dés de bœuf Boulgour Trio de légumes Edam Purée de pomme pruneaux	Escalope de dinde Riz Purée de courgettes Mimolette Fruit	Thon poché Semoule Épinards Saint Paulin Purée de pomme banane
	REPAS BEBE		Purée d'épinards Yaourt Purée de pomme poire	Purée de potiron Fromage blanc Purée de pomme pruneaux	Purée de courgettes Petit suisse Purée de pomme	Purée de carottes Yaourt Purée de pomme banane
	GOÛTER		Lait - Céréales Coupelle de fruit	Fromage blanc Pain d'épices	Purée de pomme - Pain Fromage frais 1/2 sel	Lait Pain - Beurre



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour



Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour



Eau à volonté

Sous réserve de modifications dues à des impératifs techniques. Goûter des petits, le même toute la semaine : yaourt nature, compote. Le lait servi est 1/2 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.

