







## CRECHES MULTI ACCUEIL MEYREUIL

# Semaine du 1er au 05 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Boeuf haché <b>Purée de topinambours</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin <b>Purée de brocolis</b> <b>Complément purée de carottes</b>  Fromage blanc nature	Jambon blanc <b>Purée d'épinards</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Purée de fruits</b>	Escalope de poulet  <b>Purée de patates douces</b> <b>Complément purée de carottes</b> Yaourt nature	Dos de colin <b>Purée de haricots verts</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Purée de fruits</b>
Moyens	Boeuf haché  <b>Topinambours à la crème</b> Tortis Yaourt nature Fruit de saison	Dos de colin  <b>Purée de brocolis</b> Gnocchis Brie à la coupe Purée de fruits	Jambon blanc  <b>Carottes persillées</b> Riz Port Salut Fruit de saison	Escalope de poulet  <b>Poêlée légumes</b>  <b>Purée de patates douces</b> Tomme blanche Yaourt nature	Dos de colin <b>Haricots verts</b> Pommes de terre Saint Morêt Fruit de saison
Grands	Fonds d'artichauts Bolognaise de boeuf Tortis Yaourt nature Fruit de saison	Radis Gratin de colin  <b>Purée de brocolis</b> Brie à la coupe  <b>Purée de fruits</b>	Salade de pois chiches Sauté de boeuf aux olives  <b>Carottes persillées</b> Port Salut Fruit de saison	<b>Repas de Pâques</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Navarin d'agneau au thym</b> <b>Poêlée légumes</b>  <b>Tomme blanche</b> <b>Chocolat de Pâques commerce Equitable (Castelain)</b> 	Cœur de palmier Filet de colin au curry Pommes de terre Saint Morêt Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique
















100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



## CRECHES MULTI ACCUEIL MEYREUIL

# Semaine du 08 au 12 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet  <b>Purée de brocolis</b> <b>Complément purée de carottes</b> Petit suisse nature	Bœuf haché <b>Purée de haricots verts</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin  <b>Purée d'épinards</b> <b>Complément purée de carottes</b> Yaourt nature	Jambon blanc <b>Purée de courgettes</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin <b>Purée de brocolis</b> <b>Complément purée de carottes</b>  <b>Fromage blanc nature</b>
Moyens	Escalope de poulet  <b>Purée de brocolis</b> Macaronis Petit suisse nature Fruit de saison	Bœuf haché  <b>Haricots verts</b> Semoule Edam  <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin  <b>Epinards mornay</b> Gnocchis Emmental Fruit de saison	Jambon blanc  <b>Courgettes sautées</b> Purée de pommes de terre Bleu à la coupe  <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin  <b>Poêlée de légumes</b> Polenta de blé Chanteneige Fruit de saison
Grands	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à la tomate Riz aux petits légumes Petit suisse nature Fruit de saison	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Edam  <b>Purée de fruits</b>	Salade de farfalles à la tapenade Œufs durs  <b>Epinards mornay</b> Emmental Fruit de saison	Concombres vinaigrette Hachis Parmentier Bleu à la coupe  <b>Purée de fruits</b>	Quiche aux blettes Filet de hoki sauce aurore  <b>Poêlée de légumes</b> Chanteneige Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



## CRECHES MULTI ACCUEIL MEYREUIL

# Semaine du 15 au 19 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet <b>Purée de courgettes</b> Complément purée de carottes <b>Purée de fruits</b>	Jambon blanc <b>Purée de topinambours</b> Complément purée de carottes Yaourt nature	Dos de colin <b>Purée d'épinards</b> Complément purée de carottes <b>Purée de fruits</b>	Bœuf haché <b>Purée de brocolis</b> Complément purée de carottes Petit suisse nature	Dos de colin <b>Purée de haricots verts</b> Complément purée de carottes <b>Purée de fruits</b>
Moyens	Escalope de poulet <b>Haricots verts</b> Macaronis Tomme noire <b>Purée de fruits</b>	Jambon blanc <b>Purée de topinambours</b> Semoule Vache picon Fruit de saison	Dos de colin <b>Poêlée de légumes</b> Patates douces Camembert à la coupe Fruit de saison	Bœuf haché <b>Brocolis à la crème</b> Pommes vapeur Leerdammer Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe	Dos de colin <b>Poireaux à la crème</b> <b>Riz de camargue</b> Fromage blanc nature <b>Purée de fruits</b>
Grands	Kouki Escalope de poulet aux herbes Macaronis Tomme noire <b>Purée de fruits</b>	Macédoine vinaigrette Jambon blanc <b>Purée de topinambours</b> Vache picon Fruit de saison	Salade de pois chiche au cumin Paleron de bœuf au jus <b>Poêlée de légumes</b> Camembert à la coupe Fruit de saison	Cœur de palmier Tortillas de pommes de terre <b>Brocolis à la crème</b> Leerdammer Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe	Radis Filet de merlu sauce safranée <b>Riz de Camargue</b> Fromage blanc nature <b>Purée de fruits</b>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



## CRECHES MULTI ACCUEIL MEYREUIL

# Semaine du 22 au 26 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés		Dos de colin <b>Purée de haricots verts</b> <b>Complément purée de carottes</b> <b>Purée de fruits</b>	Escalope de poulet <b>Purée de patates douces</b> <b>Complément purée de carottes</b> Fromage blanc nature	Bœuf haché <b>Purée de brocolis</b> <b>Complément purée de carottes</b> <b>Purée de fruits</b>	Dos de colin <b>Purée d'épinards</b> <b>Complément purée de carottes</b> Yaourt nature
Moyens		Dos de colin <b>Haricots verts</b> <b>Purée de patates douces</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Escalope de poulet <b>Carottes sautées</b> Pommes vapeurs Emmental Fruit de saison	Bœuf haché <b>Brocolis sautés</b> Polenta Gouda Purée de fruits	Dos de colin <b>Epinards mornay</b> Pommes vapeurs Coulommiers à la coupe Purée de fruits
Grands	<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pâques</b>	Pizza Colin sauce tomate <b>Haricots verts</b> Petit suisse nature Fruit de saison	Taboulé Escalope de poulet à l'échalote <b>Carottes sautées</b> Emmental Fruit de saison	Tomates Lasagnes à la bolognaise de bœuf Gouda <b>Purée de fruits</b>	Carottes rapées Marmite du pêcheur (sans fruits de mer) Pommes vapeurs Coulommiers à la coupe <b>Purée de fruits</b>

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)