

de la crèche Menu mois d'août

Tous les repas sont préparés par les cuisiniers municipaux en collaboration avec la diététicienne de la ville.



Labels Egalim
pour une alimentation saine et durable.

1 repas végétarien par semaine

AGORES

*Charte de qualité Agores :
lutte contre le gaspillage
alimentaire, développement
d'une cuisine durable,
de qualité et bio.*

→ Information : les plats fabriqués par la cuisine centrale peuvent contenir les allergènes suivants :

gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

→ En cas de doute et pour toute demande d'information, contacter le service restauration au 02 47 44 56 14.

→ Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.



Lundi 1

FERIÉ

Mardi 2

Crudités
Saucisse de volaille
H Verts-Purée
courgettes
Banane

Mercredi 3

Hachis Parmentier
"Maison"
Purée pommes
de terre
Salade verte
Yaourt nature

Jeudi 4

Pavé de poisson vapeur
Sauce tomate basilic
Purée haricots verts
Pomme de Touraine

Vendredi 5

Veau Marengo
Farfalle
Purée patate douce
Petit suisse nature
Biscuit

Lundi 8

Omelette fromage
Ratatouille/Pâtes
Purée de carottes
Orange

Mardi 9

Escalope de
poulet au jus
Carottes sautées
Purée de courgettes
Yaourt fruits "Fermier"

Mercredi 10

Concombre vinaigrette
Merguez-Semoule
Purée de potiron
Poire de Touraine

Jeudi 11

Salade emmental
Brandade de poisson
Purée haricots verts
Fromage blanc nature

Vendredi 12

Sauté de dinde
Chasseur
Petits pois
Purée patate douce
Pomme de Touraine

Lundi 15

Tomates vinaigrette
Escalope de
poulet au jus
Haricots beurre
Purée de carottes
Semoule au lait
"Fermier"

Mardi 16

Œuf mayonnaise
Pâtes Bolognaise
Purée de courgettes
Poire de Touraine

Mercredi 17

Pavé de colin
Sauce Normande
Riz pilaf
Purée de potiron
Faisselle

Jeudi 18

Betterave vinaigrette
Omelette fromage
Purée de légumes
Banane

Vendredi 19

Concombre bulgare
Lasagne de légumes
Purée patate douce
Compote

Lundi 22

Spaghetti Bolognaise
Végétal
Purée de carottes
Fromage blanc nature

Mardi 23

Carottes râpées
Poisson vapeur
Epinards à la crème
Purée de courgettes
Salade de fruits

Mercredi 24

Salade d'endives
Quiche fromage
Purée de potiron
Yaourt fruits "Fermier"

Jeudi 25

Salade au maïs
Emincés volaille
à la crème
Riz basmati
Purée haricots verts
Flan pâtissier"maison"

Vendredi 26

Choux vinaigrette
Blanquette de poisson
Pommes vapeur
Purée patate douce
Orange