

de la crèche Menu mois de septembre

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.

 Menu végétarien  Menu bio

 Goûter

**St PIERRE
des CORPS**

Lundi 26

Tomates vinaigrette
Omelette pommes
de terre
Purée de carottes
Prunes

Mardi 27

Emincé de volaille
à la crème
Petits Pois -
Carottes
Purée de courgettes
Yaourt nature

Mercredi 28

MENU SURPRISE

Jeudi 29

MENU SURPRISE

Vendredi 30

MENU SURPRISE

Lundi 2

Maquereaux
moutarde
Piccata de volaille
Haricot beurre
Purée de carottes
Nectarine

Mardi 3

Omelette au
fromage
Pommes rissolées
Purée de courgettes
Compote de fruits

Mercredi 4

Melon
Jambon blanc
Purée de légumes
"maison"
Petits suisse nature

Jeudi 5

Concombre
vinaigrette
Lentilles et carottes
Purée de haricots verts
Fromage blanc
Pomme de "Touraine"

Vendredi 6

Veau marengo
Flageolets
Purée de patates
douces
Fromage blanc
fraise

Lundi 9

Rillettes de thon
Omelette au
fromage
Purée de carottes
Coquillettes
Banane

Mardi 10

Carottes râpées
Filet de poisson
vapeur
Purée de courgettes
Blé à la tomate
Œufs à la neige

Mercredi 11

Haricots verts vinaigrette
Escalope poulet sauce
ananas
Purée de potiron
Pommes campagnardes
Faisselle au miel

Jeudi 12

Melon
Jambon blanc
Purée de haricots
verts
Fromage blanc
nature

Vendredi 13

Tomate vinaigrette
Pilons de poulet
rôtis
Haricots blancs
Purée de patate
douce
Poire

Lundi 16

Betteraves mimosa
Poisson à l'Armori-
caine
Chou fleur-Purée
carottes
Ananas

Mardi 17

Concombre Bulgare
Jambon blanc
Macaroni emmental
râpé
Purée de courgettes
Petit suisse nature

Mercredi 18

Tomate vinaigrette
Sauté d'agneau
Purée "maison"
Melon
Fromage blanc

Jeudi 19

Escalope de poulet
à la crème et
champignons
Purée de haricots verts
Printanière de
légumes
Raisin

Vendredi 20

Œufs durs
vinaigrette
Ravioli de légumes
Salade verte
Compote de
pommes

Lundi 23

Melon
Escalope de poulet
au jus
Riz-Ratatouille
Purée de carottes
Petit Suisse

Mardi 24

Concombre
vinaigrette
Hachis Parmentier
Végétal
Poire

Mercredi 25

Macédoine
Filet de lieu
Sauce Normande
Poêlée duo carottes
Compote de fruits

Jeudi 26

Tomates vinaigrette
Rougail saucisse
semoule
Purée de haricots
verts
Yaourt nature

Vendredi 27

Melon
Omelette au fromage
Epinards à la crème
Purée de patate
douce
Ananas

Peut contenir de la gélatine animale*

Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française*

Crèche