

JUIN 2026

MENUS CRECHES VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01/06 au 05/06	Escalope de dinde Sauce aigre douce Brocolis vapeur Purée Butternuts Yaourt nature	Menu Portugais	Melon Merguez Purée Courgettes Pommes au four	Salade de tomates Poisson vapeur Purée 3 Légumes Fromage blanc nature	Carottes râpées Omelette fines herbes Purée Haricots verts Nectarine
		Sauté de veau à la portugaise Riz Purée Choux fleurs Compote pommes			
Du 08/06 au 12/06	Colin beurre persillé Julenne de légumes Purée Céléris Petits suisse	Salade Toscane (pâtes-tomates-feta-thon, poivrons) Boulette de Bœuf Purée de courges Banane	Menu de la Mer	Pâtes Bolognaise Purée de Panais Fraises	Macédoine Dahl de lentilles Purée Patates douces Gâteau "Maison"
			Brandade océane Purée de Petits pois Yaourt nature		
Du 15/06 au 19/06	Jambon au torchon Coquille "Bio" Purée de Potiron Abricots	Sardines Pizza "Maison" Fromage-Thon Purée d'Épinards Salade fruits	Melon Pavé de poisson vapeur Purée de Carottes Fromage blanc "Bio"	Œufs durs Épinards à la crème Purée de brocolis compote pommes	Salade César Escalope de volaille Purée Butternuts Brownies
Du 22/06 au 26/06	Radis beurre Tortellinis 4 fromages Purée Choux fleurs Fromage blanc	Riz Niçois Roti de dinde froid Purée de Courgettes Fraises au sucre	Omelette Au fromage Pommes rissolées "Bio" Purée 3 Légumes Compote	Filet de lieu frais Sauce normande Printanière de légumes Purée Haricots verts Nectarine	Menu "Viva ESPAGNA"
					Paëlla Valencienna Purée Céléri Melon espagnol
Du 29/06 au 03/07	Escalope de volaille Riz aux petits légumes Purée Courges Abricots	Pommes de terre vinaigrette Poisson froid Purée de Petits pois Petit suisse	Salade Coleslaw Omelette Purée de Panais Pêche	Taboulé Rôti de veau Froid Purée patate douce Yaourt nature	Pastèque Salade Marco-Polo Pilons "Bio" Mexicain Purée de Potirons Compote

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

Information : les plats fabriqués par la Cuisine Centrale de Saint Pierre des Corps 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 Service Restauration : 02.47.44.56.14

Information : toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française