Menu de la crèche

mois de mars

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 4
Rillette de thon
Omelette fromage
Lentilles
Purée de carottes
Pomme de Touraine

Mardi 5
Haricots verts vinaigrette
Lasagnes à la provençale
Purée de courgettes
Ile flottante*

Mercredi 6
Carottes râpées
Paëlla au poisson
Purée de potiron
Compote

Jeudi 7
Œuf nature
Escalope de poulet vapeur
Petits pois
Purée de haricots verts
Orange

Vendredi 8
Betterave de Touraine
Filet de lieu frais
Sauce normande
Purée céleri-carottes
Crème chocolat "maison" *

Lundi 11
Salade mimolette
Farfalles sce tomate
Purée de carottes
Poire de Touraine

Mardi 12
Riz, thon, tomates, maïs
Omelette
Poêlée brocolis
Purée de courgettes
Yaourt fruits "Fermier" *

Mercredi 13
Concombre bulgare
Boulettes de bœuf
Riz Pilaf
Purée de légumes
Fromage blanc nature

Jeudi 14
Salade Vendéenne
Pavé de poisson vapeur et citron
Purée de haricots verts
Compote

Vendredi 15
Macédoine
Tajine d'agneau
Purée
Patate douce
Banane

Lundi 18
Betterave vinaigrette
Emincé de bœuf
Macaroni
Purée de carottes
Orange

Mardi 19
Potage Crécy
Pavé colin crème d'oseille
Haricots verts,-
Purée courgettes
Tarte aux pommes

Mercredi 20
Choux rouge
Escalope de poulet au jus
Gratin dauphinois
Purée de potiron
Yaourt nature

Jeudi 21
Maquereau à la moutarde
Omelette aux herbes
Purée de légumes
Salade de fruits

Vendredi 22
Céleri vinaigrette
Escalope de dinde à la crème
Riz basmati
Purée patate douce
Compote

Lundi 25
Duo de poisson Basquaise
Printanière légumes
Purée de carottes
Banane

Mardi 26
Potage de légumes
Sauté de veau marengo
Pomme vapeur
Purée de courgettes
Fromage blanc nature

Mercredi 27
Pomelios
Omelette au fromage
Purée de potiron
Petit suisse nature

Jeudi 28
Crème de brocolis
Sauté de lapin Chasseur
Coquillettes
Purée de haricots verts
Pomme de Touraine

Vendredi 29
Hachis Parmentier Végétal
Salade verte
Ananas

Crèche