

OCTOBRE 2025

MENU CRECHES VILLE DE SAINT PIERRE DES CORPS 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 29/09 AU 03/10	Sardines au beurre Emincé de dinde basquaise Purée de courgettes Pomme de Touraine	MENU VEGETARIEN OmeletteNature Mélange 4 céréales "BIO" Purée 3 Légumes Flan pâtissier "maison"	Veau Marengo Coquillettes Purée Haricots Verts Yaourt nature	Salade nordique Filet de lieu frais Beurre ail et citron Purée de céleri Raisin noir	MENU BIO Concombre Vinaigrette Boulettes bœuf Provençale Purée de courges Fromage blanc Vanille
				LE GRAND REPAS	
DU 6/10 AU 10/10	Mousson de canard Escalope de dinde au jus Purée de Vitelottes Petit suisse nature	Paëlla de la mer Purée de petits pois Compote de pommes Madeleine longue	MENU VEGETARIEN Farfalles tomate-basilic Emmental râpé Purée de panais Poire de Touraine	Gourmandise betterave sccrème Fricassée volaille aux champignons de Touraine aux champignons de Touraine Purée de patates douces Cake aux pommes	CUISINE DES ILES Rougail saucisse Semoule Purée potirons Ananas
DU 13/10 AU 17/10	En route pour une balade gourmande et ludique à travers la France (Semaine du gout)				
	Carbonnade flamande (Pas de Calais) Potée de légumes (Champagne) Purée d'épinards Gaufre	Cromesquis (Normandie) salade verte (Normandie) Escalope poulet à la crème (Normandie) Purée de Carottes Fromage frais aux pommes (Normandie)	MENU VEGETARIEN Carottes râpées vinaigrette Omelette Purée de Brocolis Orange	Filet de Lieu (frais) à la Bonifacienne (Corse) Purée Butternuts Faisselle au miel (Lyon) Tropézienne (Saint Tropez)	Tartiflette (Savoie) Purée choux fleur Raisin blanc (Hérault)
DU 20/10 AU 24/10	VACANCES	VACANCES	VACANCES	MENU VEGETARIEN	Salade coleslow Poisson vapeur Purée de Courges Pomme de Touraine
	Blanquette de poisson Pommes vapeur Purée de Courgettes Kiwi	Escalope de poulet au jus Printanière de légumes Purée 3 Légumes Tarte Myrtilles	Œufs durs mayonnaise Bœuf en daube Purée de Haricots Verts Poire	Concombre à la crème Omelette aux herbes Purée de Céleri Yaourt nature	

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.

demande d'information Service Restauration : 02.47.44.56.14

En cas de doute et pour toute

* "Peut contenir de la gélatine animale"

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

Pain "BIO" servi à chaque repas