

de la crèche Menu mois de juin

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 2

Escalope de dinde
Sauce aigre douce
Duo de carottes
Purée choux fleurs
Yaourt nature

Mardi 3

Menu Portugais

Sauté de veau
à la portugaise
Riz
Purée courgettes
Compote pommes

Mercredi 4

Melon
Merguez
Purée
3 légumes
Pommes au four

Jeudi 5

Salade de tomates
Poisson vapeur
Purée haricots verts
Fromage blanc
nature

Vendredi 6

Carottes râpées
Omelette
fines herbes
Purée de céleris
Nectarine

Lundi 9

Férié

Mardi 10

Salade composée
Escalope poulet au
jus
Purée
courges
Banane

Mercredi 11

Menu de la Mer

Brandade
océane
Purée de vitelottes
Yaourt nature

Jeudi 12

Pâtes
Bolognaise
Purée
de petits pois
Fraises

Vendredi 13

Sardine
Dahl de lentilles
Purée de panais
Crumble "Maison"
aux pommes

Lundi 16

Jambon
au torchon
Coquille
Purée de patates
douces
Abricots

Mardi 17

Pizza "Maison"
Fromage-Champi-
gnons
Purée de potirons
Salade fruits

Mercredi 18

Radis beurre
Pavé de poisson
vapeur
Purée d'épinards
Fromage blanc fruits
rouges

Jeudi 19

Macédoine
Quiche au fromage
Purée carottes
Compote

Vendredi 20

Menu "Viva ESPAÑA"

Paëlla
Valencienne
Purée choux fleur
Melon espagnol

Lundi 23

Sardine
Tortellinis 4
fromages
Purée 3 légumes
Purée 3 légumes
Melon

Mardi 24

Chili
Cone Carne
Purée
épinard
Fraises au sucre

Mercredi 25

Omelette
Au fromage
Petits pois
Purée courgettes
Compote

Jeudi 26

Filet de lieu frais
Sauce normande
Duo de carottes
Purée butternuts
Nectarine

Vendredi 27

Salade César
Parmentier
de canard
Purée haricots verts
Yaourt nature

Lundi 30

Poisson
Citron
Brocolis vapeur
Purée céleris
Abricots

Mardi 1

Concombre vinaigrette
Escalope de volaille
Purée de courges
Petit suisse

Mercredi 2

Pavé de hoki
à la crème
Gratin de
courgettes
Purée de vitelottes
Pêche

Jeudi 3

Salade coleslaw
Lasagne Provençale
Purée petits pois
Yaourt nature

Vendredi 4

Pastèque
Salade Marco-Polo
Pilons Mexicain
Purée de panais
Compote de fruits

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

Crèche