MARS 2024

Crèches

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/03 au 08/03	* Potage patate douce / veau * Boulgour * Roti de dinde Œuf dur * Courgettes crème d'ail Poire	* Potage brocolis / bœuf Radis au beurre Rôti de bœuf Steak soja * Pommes de terre sautées Banane	* Potage courgettes / porc * Avocat sauce Cocktail * Roti de porc Falafel sauce curry * Salsifis Orange	Menu 100% Bio * Potage carottes / poulet * Haricots verts en salade * Pilon de poulet Pané épinards fromage * Lentilles corail Kiwi	* Potage épinards / poisson Betteraves * Filet de dorade * Riz aux légumes Fruit au sirop
Du 11/03 au 15/03	Menu Végétarien * Potage haricots verts / bœuf * Salade du meunier Galette de quinoa et champignons * Carottes vichy Pomme	* Potage légumes / dinde * Salade d'endives vinaigrette Dos de colin meunière * Riz Pilaf Banane	* Potage patate douce / porc * Salade de pomme de terre * Pavé de porc Croq fromage * Haricots verts Fruit frais	* Potage courgettes / veau * Macédoine mayonnaise * Emincé de veau Emincé de soja crème curry Penne Fruit frais	* Potage carottes / poisson Céleris carottes * Cassolette de merlu * Brocolis persillés Fruits frais
Du 18/03 au 22/03	* Potage courgettes / poulet Radis beurre * Filet de poulet Blé Fruit de saison	* Potage cèleri / porc Carotte râpées * Roti de porc chasseur Aiguillettes de blé panées Haricot beurre * Riz au lait	* Potage haricots verts / dinde * Coquillettes en salade Sauté de dinde Boulettes végétariennes * Fondue de poireaux Fruit de saison	* Potage carottes / bœuf Betteraves * Sauté de bœuf carottes Picoussel Riz créole Fruit frais	* Potage brocolis / poisson Chou rouge râpé * Spaghettis aux fruits de mer Fruit frais
Du 25/03 au 29/03	* Potage légumes / porc Salade de haricots verts * Emincé de porc à la sauge Colin sauce aux herbes Risettis au beurre Salade de fruit	Menu Végétarien * Potage brocolis / jambon Betteraves * Chili végétarien Riz Ananas au sirop	* Potage patates douces / bœuf Œuf dur * Hachis parmentier Hachis végétarien Salade verte Orange	* Potage épinards / poulet Salade d'endives * Escalope de poulet Basquaise Boulettes végétariennes lentilles Pomme de terre vapeur Fruit de saison	* Potage carottes / poisson Coleslaw Filet de colin Purée de pomme de terre Pomme

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

AGORES l'intelligence collective de la restauration territoriale

VILLE ACTIVE manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

MARS 2024

Crèches

Du 04/03 au 08/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

LUNDI

** Potage patate douce / veau*
* Boulgour
* Roti de dinde
Œuf dur
* Courgettes crème d'ail
Poire

MARDI

** Potage brocolis / bœuf*
Radis au beurre
Rôti de bœuf
Steak soja
* Pommes de terre sautées
Banane

MERCREDI

** Potage courgettes / porc*
* Avocat sauce Cocktail
* Roti de porc
Falafel sauce curry
* Salsifis
Orange

JEUDI

Menu 100% Bio

** Potage carottes / poulet*
* Haricots verts en salade
Pilon de poulet
Pané épinards fromage
* Lentilles corail
Kiwi

VENDREDI

** Potage épinards / poisson*
Betteraves
* Filet de dorade
* Riz aux légumes
Fruit au sirop

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

MARS 2024

Crèches

Du 11/03 au 15/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

Menu Végétarien

LUNDI

** Potage haricots verts / bœuf*
* Salade du meunier
Galette de quinoa et champignons
* Carottes vichy
Pomme

MARDI

** Potage légumes / dinde*
* Salade d'endives vinaigrette
Dos de colin meunière
* Riz Pilaf
Banane

MERCREDI

** Potage patate douce / porc*
* Salade de pomme de terre
* Pavé de porc
Croq fromage
* Haricots verts
Fruit frais

JEUDI

** Potage courgettes / veau*
* Macédoine mayonnaise
* Emincé de veau
Emincé de soja crème curry
Penne
Fruit frais

VENDREDI

** Potage carottes / poisson*
Céleris carottes
* Cassolette de merlu
* Brocolis persillés
Fruits frais

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

MARS 2024

Crèches

Du 18/03 au 22/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

LUNDI

** Potage courgettes / poulet*
Radis beurre
* Filet de poulet
Blé
Fruit de saison

MARDI

** Potage cèleri / porc*
Carotte râpées
* Roti de porc chasseur
Aiguillettes de blé panées
Haricot beurre
* Riz au lait

MERCREDI

** Potage haricots verts / dinde*
* Coquillettes en salade
Sauté de dinde
Boulettes végétariennes
* Fondue de poireaux
Fruit de saison

JEUDI

** Potage carottes / bœuf*
Betteraves
* Sauté de bœuf carottes
Picoussel
Riz créole
Fruit frais

VENDREDI

** Potage brocolis / poisson*
Chou rouge râpé
* Spaghettis aux fruits de mer
Fruit frais

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

AGORES l'intelligence collective de la restauration territoriale

VILLE ACTIVE manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

FEVRIER 2024

Crèches

Du 25/03 au 29/03

Produits issus de l'agriculture biologique.
Tous les jours, le pain est issu de farine biologique.

Produits de saison

Bleu Blanc Cœur

* Les plats précédés d'une astérisque bleue sont faits maison.

Les menus sans viande sont notifiés en violet.

Produits en Occitanie

LUNDI

** Potage légumes / porc*
Salade de haricots verts
* Emincé de porc à la sauge
Colin sauce aux herbes
Risettis au beurre
Salade de fruit

MARDI

Menu Végétarien

** Potage brocolis / jambon*
Betteraves
* Chili végétarien
Riz
Ananas au sirop

MERCREDI

** Potage patates douces / bœuf*
Œuf dur
* Hachis parmentier
Hachis végétarien
Salade verte
Orange

JEUDI

** Potage épinards / poulet*
Salade d'endives
* Escalope de poulet Basquaise
Boulettes végétariennes lentilles
Pomme de terre vapeur
Fruit de saison

VENDREDI

** Potage carottes / poisson*
Coleslaw
Filet de colin
Purée de pomme de terre
Pomme

Menus validés par une diététicienne (pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel).

Origines de 100% des Viandes : nées, élevées et abattues en France. / Pêches : tous les poissons sont issus de pêche responsable

Allergènes : Gluten (GL) I Crustacés (CR) I Arachides (AR) I Mollusques (MO) I Fruits à coque (FC) I Céleri (CE) I Œufs (Œ) I Moutarde (MO) I Poisson (PO) I Sésame (SE) I Soja (SO) I Lupin (LU) I Lait (LA) I Dioxide/sulfites (DI)

AGORES l'intelligence collective de la restauration territoriale

VILLE ACTIVE manger bouger PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ