



# SEPTEMBRE 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

Tous les potages sont préparés avec des légumes frais et bio

### LUNDI

\* Potage brocolis / poulet  
\* Salade tomates mozza pesto  
\* Sauté de poulet du Gers   
Steak végétal   
Riz créole   
Prunes

### MARDI

\* Potage épinards / porc   
Betteraves  
\* Curry de légumes à l'indienne  
Pommes de terre rissolées  
Fromage blanc fruits rouge Ferme de Prouzic

### MERCREDI

\* Potage courgettes / bœuf  
\* Salade de riz  
\* Sauté de bœuf provençal  
\* Emincé de bœuf provençal  
Haricots verts persillés   
Raisin

### JEUDI

\* Potage carottes / veau  
\* Cèleri rémoulade  
\* Emincé de veau à la crème  
\* Aiguillettes de blé, épinards, féta   
Penne rigate   
Pommes

### VENDREDI

\* Potage haricots / poisson  
\* Endives emmental  
\* Blanquette de la mer  
\* Courgettes persillées   
Fruit de saison

\* Potage patate douce / dinde   
\* Carottes râpées  
\* Tajine de légumes et semoule  
Escalope de dinde   
Fruit de saison

\* Potage courgettes, aubergines / poisson  
\* Coleslaw  
Colin pané  
Haricots beurre  
\* Semoule au lait

\* Potage poireaux, pommes de terre / bœuf  
\* Salade de coquillettes   
Boulettes de bœuf au paprika  
Boulettes de riz façon Thai   
Brocolis persillés  
Fruit de saison

Menu Ile de la Réunion

\* Potage carottes / porc  
\* Méli mélo de légumes  
\* Rougail saucisse   
\* Rougail végétarien   
\* Riz créole   
Ananas

\* Potage patate douce / bœuf  
Crêpe aux champignons  
\* Emincé de bœuf mariné  
Falafel végétarien  
\* Lentilles vertes  
Raisin noir

\* Potage haricots / poulet  
\* Betteraves  
\* Poulet du Gers  
Omelette  
\* Pommes de terre et Haricots verts  
Pastèque

\* Potage carottes / porc  
\* Houmous  
\* Escalope de Porc à la moutarde  
Croq fromage  
\* Gratin de carottes  
Compote

Menu Jaune

\* Potage poireaux / dinde  
\* Salade maïs emmental  
\* Emincé de dinde au curry  
\* Emincé végétal au curry  
Fusillis au beurre  
Banane

\* Potage choux fleur / veau   
Cèleri râpé et pommes  
Sauté de veau aux olives  
Galette de quinoa à la Provençale  
Purée de pommes de terre   
Fruit de saison

\* Potage poireaux / dinde   
Feuilleté au fromage   
Omelette   
\* Epinards à la crème  
Compote

\* Potage haricots verts / porc   
\* Salade pommes, noix et raisins   
\* Saucisse de Toulouse  
Saucisse végétarienne  
\* Haricots blancs   
Prune

\* Potage légumes / poisson   
Pizza au fromage  
\* Dos de merlu aux herbes  
\* Duo de riz et ratatouille   
Fruit de saison

\* Potage carottes / poulet  
\* Choux rouge et blanc râpés   
\* Sauté de poulet à la moutarde  
Océan stick  
\* Blé   
Fruit de saison

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) | Crustacés (CR) | Arachides (AR) | Mollusques (MO) | Fruits à coque (FC) | Céleri (CE) | Œufs (Œ) | Moutarde (MO) | Poisson (PO) | Sésame (SE) | Soja (SO) | Lupin (LU) | Lait (LA) | Dioxyde/sulfites (DI)



Du 02/09 au 06/09

Du 09/09 au 13/09

Du 16/09 au 20/09

Du 23/09 au 27/09