

MENUS DES CRÈCHES

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande



Semaine du 22 au 26 juillet



LUNDI

BÉBÉS

Purée de haricot vert

GRANDS BÉBÉS

Porc mixe

Purée de pomme de terre

Purée de haricot vert

Purée de poire bio

MOYENS ET GRANDS

Radis

Confit de porc au jus

Haricots beurre persillés

Pomme de terre vapeur

Compote bio

GOÛTER

Crème artisanale
bastidarra chocolat^{HVE}

Fruit bio

MARDI

BÉBÉS

Purée de brocolis

GRANDS BÉBÉS

Bœuf mixe

Purée de pomme de terre

Purée de brocolis

Purée de pomme bio

MOYENS ET GRANDS

Salade composé de maïs,
concombre et tomate

Boulette pur bœuf^{VBF} au jus

Blé bio

Chou romanesco

Compote bio

GOÛTER

Verre de lait

Brioche
Barre de chocolat

MERCREDI

BÉBÉS

Purée de courgette

GRANDS BÉBÉS

Poisson mixe

Purée de pomme de terre

Purée de courgette

Purée de banane bio

MOYENS ET GRANDS

Salade de haricot rouges

Filet de lieu frais
sauce hollandaise

Courgettes sautées

Bouloghour

Fruit bio

GOÛTER

Yaourt nature
au lait entier

Compote bio

JEUDI

BÉBÉS

Purée de chou fleur

GRANDS BÉBÉS

Poulet mixe

Purée de pomme de terre

Purée de chou fleur

Purée de abricot bio

MOYENS ET GRANDS

Carottes râpées
bio et locales

Sauté de poulet bio
sauce basquaise

Coquille bio et locales
euskal pastak

Piperade

Compote bio
et locale au pruneaux

GOÛTER

Fromage de chèvre agour

Pain confiture

VENDREDI

BÉBÉS

Purée de carotte

GRANDS BÉBÉS

Poisson mixe

Purée de pomme de terre

Purée de carotte

Purée de pêche bio

MOYENS ET GRANDS

Salade de tomate
à l'oignon rouge

Curry de pois chiches bio

Riz bio

Carottes braisées

Compote artisanale des
hautes pyrénées à la vanille

GOÛTER

Fruit bio

Fromage blanc

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiés par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande

MENUS DES CRÈCHES

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande



Semaine du 19 au 23 août



LUNDI

BÉBÉS

Purée d'épinards

GRANDS BÉBÉS

Mixé volaille

Purée d'épinards

Purée de pomme de terre

Purée de poire bio

MOYENS ET GRANDS

Salade de tomates

Chili de haricots rouges bio d'occitanie

Riz bio et équitable

Compote artisanale des hautes pyrénées pomme vanille

GOÛTER

Chocolat chaud

Pain beurre

MARDI

BÉBÉS

Purée de carottes

GRANDS BÉBÉS

Mixé bœuf

Purée de carottes

Purée de pomme de terre

Purée de pomme bio

MOYENS ET GRANDS

Coleslaw bio vinaigrette

Lasagnes bolognaises pur bœuf

Blettes locales sautées

Compote bio

GOÛTER

Fruit

Fromage blanc nature

MERCREDI

BÉBÉS

GRANDS BÉBÉS

MOYENS ET GRANDS

GOÛTER

JEUDI

BÉBÉS

GRANDS BÉBÉS

MOYENS ET GRANDS

GOÛTER

VENDREDI

BÉBÉS

Purée de potiron

GRANDS BÉBÉS

Mixé porc

Purée de potiron

Purée de pomme de terre

Purée d'abricot bio

MOYENS ET GRANDS

Betteraves bio vinaigrette

Rôti de porc

Purée de pomme de terre

Cubes de potiron

Fruit

GOÛTER

Couppelles de fruits du verger

Yaourt nature au lait entier

(A) Plat de substitution sans produit carné et sans porc



Consommez à chaque repas un aliment à base de féculents (pomme de terre, pâtes, riz, lentilles...) et/ou du pain.



Consommez deux fruits par jour, un légume vert cru ou cuit par repas, une crudité par repas (légume vert ou fruit).



Consommez trois à quatre produits laitiers par jour.



Consommez un à deux aliments protidiques par jour (viande, oeuf, poisson)

Pour la préparation de nos vinaigrettes, nous utilisons de l'**huile de tournesol bio** ou de l'**huile de colza bio** provenant de Mugron.

Le pain bio est préparé à base de **farines bio** provenant du Gers

LABELS ET AUTRES SIGNES DE QUALITÉ :

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

MSC = poisson issu de la pêche durable

BBC = label Bleu Blanc Coeur

VBF / VF = Viande Bovine Française / Volaille Française

HVE = Haute Valeur Environnementale

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande