

MENU CRECHES ECOLE ST MARTIN CHAGNY

SEMAINE DU 12 AVRIL AU 16 AVRIL 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal		VACANCES			
Légumes Féculents					
Produit laitier					
Dessert					
Conseil du soir					

Œuf à la coque Tartine de fromage fondu Potage de légumes Fruit de saison	Salade de riz/tomate/lambon Camembert Compote de fruits	Salade de betteraves au thon Gratin Pommes de terre/carottes au bœuf haché yaourt aromatisé	Potage de légumes Tarte à la volaille Fromage Salade de fruits	Salade verte aux tomates cerises Pâtes saucisses Fromage râpé Fruit chocolat
--	---	---	---	---

SEMAINE DU 26 AVRIL AU 30 AVRIL 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Légumes Féculents					
Produit laitier					
Dessert					
Conseil du soir					

Potage de légumes frais Rôti de dinde au jus Haricots verts BIO Cotentin Kiwi	Carottes Bio Rapées au Citron Filet de colin sauce tomate Riz créole Yaourt nature Madeleine	Salade de betteraves/basilic Omelette Bio Basquaise carottes au jus Camembert Fromage blanc aux fruits	Salade de thon au fromage blanc Lentilles aux carottes Yaourt Salade de fruits	Potage de légumes Crêpe au fromage Compote de fruits
---	--	--	---	--

SEMAINE DU 19 AVRIL AU 23 AVRIL 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal		VACANCES			
Légumes Féculents					
Produit laitier					
Dessert					
Conseil du soir					

Œuf à la coque Tartine de fromage fondu Potage de légumes Fruit de saison	Salade de riz/tomate/lambon Camembert Compote de fruits	Salade de betteraves au thon Gratin Pommes de terre/carottes au bœuf haché yaourt aromatisé	Potage de légumes Tarte à la volaille Fromage Salade de fruits	Salade verte aux tomates cerises Pâtes saucisses Fromage râpé Fruit chocolat
--	---	---	---	---

SEMAINE DU 3 MAI AU 7 MAI 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat principal					
Légumes Féculents					
Produit laitier					
Dessert					
Conseil du soir					

Salade de lentilles Filet de poulet au jus Purée de courgettes Cannellote Pomme locale DD	Potage de légumes frais Œufs brouillés Gratin de coquillettes BIO brocoli, bœuf, cheddar Camembert (port ion) Gâteau maison aux pépites de chocolat	Salade verte Pizza Petit-suisse aux fruits Macédoine œufs brouillés/pain grillé Fromage Fruit de saison	Rillettes de thon au fromage blanc Lentilles aux carottes Yaourt Salade de fruits	Salade de légumes printemps* Merlu sauce beurre-citron Riz aux carottes Carré de l'Est Bio Poire
---	---	--	--	--

Apprends à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Plat protéinique
- Féculents
- Produits laitiers
- Produits sucrés

PEGE-APDES :



Produit issu de l'agriculture biologique

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

Menus équilibrés sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : UE

NB : les besoins en viandes, poissons, œufs sont atteints avec la portion du midi, leur présence n'est donc pas recommandée au dîner. Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner s'il y a encore un biberon de lait le soir.

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMDECY centrés par une Diététicienne Diplômée (Fréquences nutritionnelles des portions sur simple demande)

