

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

En Janvier,

### Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Les repas de vos enfants  
sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale




Chaque semaine  
des produits **BIO**  
sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation  
de disponibilité (production et récoltes).

*Le dicton de la semaine : Lune barbouillée appelle vent ou giboulée*

	lundi 07 janvier	mardi 08 janvier	mercredi 09 janvier	jeudi 10 janvier	vendredi 11 janvier
<b>Fêtons les</b>	<i>Raymond</i>	<i>Lucien</i>	<i>Alice</i>	<i>Guillaume</i>	<i>Paulin</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	BOUILLON AUX VERMICELLES  BOULETTES DE BŒUF AUX ÉPICES  PURÉE D'ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE  <b>COMPOTE DE POMMES BIO</b>	BETTERAVE VINAIGRETTE  SAUTÉ DE DINDE PIZZAÏLO  <b>SEMOULE BIO</b>  HARICOTS BEURRE  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CAROTTES RAPEES  NUGGET'S AU SOJA ET BLÉ  PATES  CREME VANILLE	POTAGE DE LEGUMES  ROUGAIL DE SAUCISSES  <b>RIZ BIO</b>  <b>GALETTE DES ROIS</b> 	TERRINE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS  POISSON FRAIS À LA CRÈME  PUREE POMMES DE TERRE  ET PANAIS  FRUIT DE SAISON
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>PAIN ET FROMAGE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET PATE A TARTINER</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CONFITURE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>MENUS PETITS</b> (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  PETIT SUISSE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	JAMBON  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges  
et chocolat**



Les repas de vos enfants  
sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant  
origine locale et régionale



Chaque semaine  
des produits **BIO**  
sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation  
de disponibilité (production et récoltes).

*Le dicton de la semaine : Folle est la brebis qui au loup se confesse*

	lundi 14 janvier	mardi 15 janvier	mercredi 16 janvier	jeudi 17 janvier	vendredi 18 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Nina</i>	<i>Rémi</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>
<b>MENUS GRANDS</b>	SALADE MIMOSA	MACEDOINE AU THON	TABOULÉ	SALADE D'ENDIVE AU MAÏS, CROÛTONS ET JAMBON	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
(à partir de 18 mois)	TARTIFLETTE MAISON	POULET CHASSEUR	NORMANDIN DE VEAU GRILLE	ROTI DE PORC AU JUS	BRANDADE DE POISSON MAISON
		BLÉ PILAF	<b>CAROTTES BIO SAUTEES</b>	LENTILLES CUISINEES	SALADE VERTE
				ET SES LEGUMES	
	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO ET BISCUIT</b>	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE FRUITS	<b>CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT</b>	FRUIT DE SAISON
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CONFITURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON</b>
<b>MENUS PETITS</b>	PORC NATURE	VOLAILLE NATURE	VEAU NATURE	PORC NATURE	POISSON NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

**La Chronique Culinaire**

En Janvier,

**Cake aux zestes d'oranges  
et chocolat**



Les repas de vos enfants  
sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale



Chaque semaine  
des produits **BIO**  
sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation  
de disponibilité (production et récoltes).

*Le dicton de la semaine : Qui recherche la lune, ne voit les étoiles*

	lundi 21 janvier	mardi 22 janvier	mercredi 23 janvier	jeudi 24 janvier	vendredi 25 janvier
<b>Fêtons les</b>	<i>Agnès</i>	<i>Vincent</i>	<i>Alphonse</i>	<i>François</i>	<i>Conv. S. Paul</i>
<b>MENUS GRANDS</b>  (à partir de 18 mois)	POTAGE AU POTIRON  PALERON DE BŒUF A LA TOMATE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE  <b>PATES BIO A LA CARBONARA</b>    <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	POTAGE AUX VERMICELLES  PIZZA MAISON  SALADE VERTE  FRUIT DE SAISON	CHOU RAVE EN SALADE  POULET ROTI  POEELE DE LEGUMES MAISON  POMMES DE TERRE  GÂTEAU MAISON AUX NOIX	SALAMI ET CORNICHONS  CROQUETTES DE POISSON  HARICOTS VERTS PERSILLES  FRUITS AU SIROP
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CONFITURE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>MENUS PETITS</b>  (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	JAMBON  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

En Janvier,

### Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Les repas de vos enfants  
sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale



Chaque semaine  
des produits **BIO**  
sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation  
de disponibilité (production et récoltes).

*Le dicton de la semaine : Beaux jours en Janvier, trompent l'homme en Février*

	lundi 28 janvier	mardi 29 janvier	mercredi 30 janvier	jeudi 31 janvier	vendredi 01 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Th. D'Aquin</i>	<i>Gildas</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>
<b>MENUS GRANDS</b>	POTAGE ALPHABET A LA TOMATE	SALADE VERTE AU MAÏS	SALADE COMPOSEE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	TABOULE
(à partir de 18 mois)	CORDON BLEU	LASAGNES AU SAUMON ET MIREPOIX DE LEGUMES	CHILI CON CARNE	FILET DE POISSON A L'ESTRAGON	ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE
	CAROTTES			PUREE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS AU JUS
	ET POMMES DE TERRE BRAISEES			ET POTIRON	ET CHAMPIGNONS
	<b>YAOURT BIO SUCRE ET BISCUIT</b>	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PECHES	BROWNIE ET CREME ANGLAISE	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE BISCUIT</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>
<b>MENUS PETITS</b>	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE	BŒUF NATURE	POISSON NATURE	VOLAILLE NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

En Janvier,

### Cake aux zestes d'oranges et chocolat



Les repas de vos enfants  
sont élaborés à partir de  
produits frais favorisant  
l'origine locale et régionale



Chaque semaine  
des produits **BIO**  
sont proposés à vos enfants.



Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation  
de disponibilité (production et récoltes).

*Le dicton de la semaine : Sème tes poireaux à la Saint Agathe, un brin en vaut quatre*

### Repas Nouvel An Chinois

	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Véronique</i>	<i>Agathe</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Joséphine</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	POTAGE AUX LETTRES	<b>CAROTTES BIO RAPEES</b>	ŒUF MIMOSA	<b>NEMS ET SALADE VERTE</b>	VELOUTE DUBARRY (CHOU FLEUR)
	ESCALOPE DE PORC GRILLEE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	CHIPOLATAS	<b>BŒUF AUX CHAMPIGNONS</b>	POULET BASQUAISE
	<b>LENTILLES BIO CUISINEES</b>	SALADE VERTE	PUREE DE POIS CASSES	<b>RIZ BASMATI</b>	POMMES SAUTEES
	AUX PETITS LEGUMES	POEELE DE LEGUMES MAISON	SALADE VERTE	<b>GÂTEAU COCO MAISON</b>	LEGUMES BASQUAISE
	MOUSSE AU CHOCOLAT ET BISCUIT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	FRUIT		ILE FLOTTANTE
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON</b>
<b>MENUS PETITS</b> (9 à 18 mois, mixé)	VEAU NATURE	POISSON NATURE	JAMBON	PORC NATURE	VOLAILLE NATURE
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

**La Chronique Culinaire**

En Février,

**Pâté végétal**



*Le dicton de la semaine : Le temps de Février ne reste pas en place*

	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
<b>Fêtons les</b>	<i>Héloïse</i>	<i>Félix</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	SALADE COMPOSEE  PATES A LA BOLOGNAISE  COMPOTE ET BISCUIT	POTAGE AUX VERMICELLES  ESCALOPE DE DINDE CURRY COCO  CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE  CAROTTES AUX LARDONS  YAOURT FERMIER	<b>CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE</b>  QUICHE MAISON  SALADE VERTE  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU SURIMI  POISSON PANE SAUCE TARTARE  POELEE DE LEGUMES MAISON  POMMES VAPEUR  CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	<b>BETTERAVE BIO A L'ECHALOTE</b>  PAELLA AU POULET  <b>(AU RIZ BIO)</b>  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b> <b>BISCUIT</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>
<b>MENUS PETITS</b> (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	JAMBON  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

Recette et infos disponibles sur  
<http://api-chroniquesculinaires.fr>

### La Chronique Culinaire


En Février,

### Pâté végétal



*Le dicton de la semaine : Pas de Février sans fleur d'amandier*

### Du Végé pour changer ?

	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Bernadette</i>	<i>Gabin</i>	<i>Aimée</i>	<i>Pierre-Damien</i>	<i>Isabelle</i>
<b>MENUS GRANDS</b>  (à partir de 18 mois)	ŒUF MIMOSA  BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS  <b>SEMOULE BIO</b>  ET SES LEGUMES  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>CAROTTES BIO RAPEES AUX RAISINS</b>  BLANQUETTE DE POISSON  <b>RIZ BIO</b>  ET SES LEGUMES  CRÈME ANGLAISE ET BISCUIT	TOAST DE FROMAGE  ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN  CHOU FLEUR PERSILLE  TORTIS AU BEURRE  COMPOTE DE FRUITS	<b>SALADE VERTE BIO FROMAGERE</b>  OMELETTE CIBOULETTE  POMMES DE TERRE SAUTEES  SALADE DE FRUITS	POTAGE FERMIER  LASAGNES VEGETARIENNES   <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE BISCUIT</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>
<b>MENUS PETITS</b>  (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	JAMBON  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Les repas de vos enfants sont élaborés à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Produits BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

Recette et infos disponibles sur <http://api-chroniquesculinaires.fr>

### La Chronique Culinaire

En Février,

### Pâté végétal



*Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé*

	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
<b>Fêtons les</b>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>	<i>Honorine</i>	<i>Auguste</i>	<i>Aubin</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	CONSOMMÉ ALPHABET CHIPOLATAS AUX HERBES LENTILLES ET CAROTTES CREME AU CHOCOLAT ET BISCUIT	SALADE VERTE HAMBURGER MAISON POMMES SAUTEES KETCHUP COMPOTE DE FRUITS	CELERI RAVE AUX RAISINS EMINCE DE VOLAILLE A LA CREME DE CHAMPIGNONS COQUILLETES AU BEURRE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BETTERAVE VINAIGRETTE ROTI DE PORC AU JUS GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE CRUMBLE AUX POIRES	SAUCISSONS ET BEURRE FILET DE POISSON BLE PILAF BLE PILAF <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE BISCUIT</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE BISCUIT</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS</b>
<b>MENUS PETITS</b> (9 à 18 mois, mixé)	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE CUITE FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
<b>GOUTERS PETITS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés en commission le 21 novembre

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.