



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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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).

*Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux*

### Mardi Gras

	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Casimir</i>	<i>Olive</i>	<i>Colette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	SAUCISSON SEC  PATES A LA BOLOGNAISE  ET SES LEGUMES  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	VELOUTE DE LEGUMES  PALERON SAUCE TOMATE  BLE PILAF  <b>BEIGNET AUX POMMES</b>	SALADE VERTE AU SURIMI  CÔTE DE PORC GRILLEE  LENTILLES  ET SES LEGUMES  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	<b>BETTERAVE BIO VINAIGRETTE</b>  GRATIN DE POISSON  AUX PETITS LEGUMES  COQUILLETES  GATEAU AU CHOCOLAT	SALADE D' ENDIVES AUX LARDONS ET FROMAGE  PAELLA MAISON  AU POULET  CREME DESSERT BASTIDARRA
<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 *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  PETIT SUISSE  PUREE DE FRUITS *	JAMBON  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE 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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

### Parmentier de millet et son crumble



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.

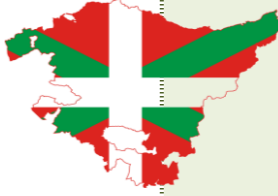


Chaque semaine des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

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

*Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses*

### Repas Basque

	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosine</i>	<i>Justine</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	BOUILLON VERMICELLES  SAUTE DE DINDE TANDOORI ET SES LEGUMES  BOULGOUR PILAF  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU MAIS ET CROUTONS  TARTIFLETTE MAISON  <b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b>	SALADE DE RIZ  POISSON FRAIS SAUCE HOLLANDAISE  GRATIN BROCOLIS BECHAMEL  YAOURT AUX FRUITS	CAROTTES RAPEES  LASAGNES VEGETARIENNES    FRUIT DE SAISON	<b>ŒUF MAYONNAISE</b>  <b>XISTORA LOCAL CAME</b>  <b>FRITES</b>  <b>PIPERADE</b>  <b>YAOURT FERMIER</b>
<b>GOUTERS GRANDS</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>PAIN ET CHOCOLAT</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT NATURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET CONFITURE</b> <b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>PAIN ET FROMAGE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>MENUS PETITS</b> (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  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>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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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).

C'est le printemps !



REPAS PORTUGAL

	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Cyrille</i>	<i>Joseph</i>	<i>Herbert</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>
<b>MENUS GRANDS</b>  (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE AU THON ET MAÏS  SAUTE DE PORC ( DE CAME) AUX POIVRONS  RIZ PILAF  COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES  FILET DE POISSON PANE  PATES  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	BETTERAVE VINAIGRETTE  QUICHE LORRAINE  SALADE VERTE  VELOUTE AUX FRUITS	<b>CALDO VERDE (SOUPE AU CHOU ET CHORIZO)</b>  <b>LOMBODE PERU A MODA MINOTA (ROTI DE DINDE AU VIN)</b>  <b>ARROZ A PORTUGUESA (RIZ AUX OIGNONS, CAROTTES ET PETITS POIS)</b>  <b>PASTEL DE NATA (FLAN PATISSIER)</b>	SALADE FERMIERE  HACHIS PARMENTIER  CREME DESSERT CAMEL
<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)	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON 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 *	VOLAILE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	BŒUF 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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Mars,

Parmentier de millet et son crumble



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer 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).

*Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés*

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Annonciation</i>	<i>Larissa</i>	<i>Rupert</i>	<i>Gontran</i>	<i>Gwladys</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE VINAIGRETTE  POULET GRILLE  POMMES RISSOLEES  SALADE VERTE  <b>YAOURT BIO SUCRE</b>	CAROTTES RÂPEES A LA CIBOULETTE  BOULETTES DE BŒUF EN SAUCE  SEMOULE  RATATOUILLE  FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU FROMAGE ET CROUTONS  ROTI DE BŒUF AU JUS  CŒUR DE BLE  CAROTTES BRAISEES  PECHE AU SIROP	TABOULE  MERLU SAUCE VERTE  FLAN DE LEGUMES  TARTE AUX POMMES	BETTERAVE AUX POMMES FRUIT  SAUCISSE DE TOULOUSE  PUREE DE POIS CASSES  <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)	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS  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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

### La Chronique Culinaire

En Mars,

### Parmentier de millet et son crumble



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).

*Le dicton de la semaine : Caprices d'Avril font tomber les fleurs et trembler les laboureurs*

	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<b>Fêtons les</b>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	VELOUTE DE LEGUMES CORDON BLEU KETCHUP GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW CÔTE DE PORC CHARCUTIERE PETITS POIS AU JUS <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE DE PENNE AU FROMAGE ET MAÏS POULET ROTI HARICOTS VERTS COMPOTE DE FRUITS	VELOUTE DE LEGUMES SAUTE DE BŒUF A LA TOMATE ECRASE DE POMMES DE TERRE PÂTISSERIE MAISON	BETTERAVES VINAIGRETTE POISSON FRAIS SAUCE GRENOBLOISE BLE PILAF ÎLE 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)	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON 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.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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).

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.

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches**



*Le dicton de la semaine : Avril tantôt pleure, tantôt rit*

	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>Fêtons les</b>	<i>Julie</i>	<i>Gauthier</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>
<b>MENUS GRANDS</b> (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE A LA CREME STEACK HACHE SAUCE BARBECUE POMMES CAMPAGNARDES SALADE VERTE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONARA PIPERADE <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	CAROTTES RÂPEES POULET RÔTI AUX HERBES HARICOTS BEURRE PERSILLES POLENTA FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE FILET DE POISSON PANE POEELE DE LEGUMES SEMOULE GATEAU A LA NOIX DE COCO	SALAMI ROTI DE DINDE AU JUS EPINARDS ET POMMES DE TERRE GRATINES <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 *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE 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.

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

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE



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).

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Boulettes de boulgour, quinoa et pois chiches**



*Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit*

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Paterne</i>	<i>Benoît</i>	<i>Anicet</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>
<b>MENUS GRANDS</b>  (à partir de 18 mois)	BETTERAVE VINAIGRETTE  HACHIS PARMENTIER A L'AGNEAU  <b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE  SAUTE DE PORC AU CURRY ET COURGETTES  HARICOTS BLANCS  COMPOTE POMMES BANANES	SALADE PIEMONTAISE  POULET GRILLE  HARICOTS VERTS AUX OIGNONS  PÂTISSERIE MAISON	<b>CHOU BLANC BIO A LA PAYSANNE</b>  PATES A LA BOLOGNAISE  CREME AUX ŒUFS MAISON	MACEDOINE MAYONNAISE  POISSON FRAIS  RIZ AUX LEGUMES  <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 BROCOLIS  FROMAGE BLANC NATURE  PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON  YAOURT NATURE  PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE  PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS  PETIT SUISSE NATURE  PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE  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.

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.

## RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

### La Chronique Culinaire

En Avril,

**Boulettes de boulgour,  
 quinoa et pois chiches**



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 : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain*

### Lundi de Pâques

	lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Georges</i>	<i>Fidel</i>	<i>Marc</i>	<i>Alida</i>
<b>MENUS GRANDS</b>  (à partir de 18 mois)	<p><b>FERIE</b></p> 	<p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>HAMBURGER</p> <p>FRITES ET KETCHUP</p> <p>GLACE</p>	<p>TABOULE</p> <p>BOULETTES DE BOULGOUR, QUINOA ET POIS CHICHES</p> <p>CAROTTES BRAISEES</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>	<p>MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS</p> <p>FILET DE POISSON FRAIS SAUCE CREME</p> <p>FLAN DE LEGUMES</p> <p>GATEAU AU CHOCOLAT</p>	<p>SALADE MIMOSA</p> <p>JAMBON BLANC</p> <p>COQUILLETES</p> <p>COQUILLETES</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>
<b>GOUTERS GRANDS</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)		<p>BŒUF NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS</p> <p>PETIT SUISSE NATURE</p> <p>PUREE DE FRUITS *</p>	<p>VOLAILLE NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES</p> <p>PETIT SUISSE NATURE</p> <p>PUREE DE FRUITS *</p>	<p>POISSON NATURE</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>PUREE DE FRUITS *</p>	<p>JAMBON</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>PUREE DE FRUITS *</p>
<b>GOUTERS PETITS</b>		<b>YAOURT NATURE</b>	<b>PETIT SUISSE NATURE</b>	<b>FROMAGE BLANC NATURE</b>	<b>YAOURT NATURE</b>

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.