

Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S1 Du 29 avril au 3 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Colin mixé Purée d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse	Bœuf mixé Purée d'haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature		Colin mixé Purée de courgettes Purée de pommes de terre Fromage frais au lait entier	Veau mixé Purée de carottes Purée de pommes de terre Petit suisse
MOYENS	Tomate vinaigrette Colin mixé Purée d'épinards Riz Edam Fruit frais	Carottes BIO râpées vinaigrette Bœuf mixé Purée d'haricots verts Torti Yaourt nature Fruit frais	FERIE	Betteraves BIO vinaigrette Colin mixé Purée de courgettes Semoule Fromage frais petit cotentin Fruit frais	Taboulé Veau mixé Purée de carottes Petits pois au jus Pointe de brie Fruit frais
GRANDS	Tomate vinaigrette Pavé de lieu sauce curry Epinards à la béchamel Riz Edam Fruit frais	Carottes BIO râpées vinaigrette Sauté de bœuf VF sauce provençale Haricots beurre persillés Torti Emmental Fruit frais	FERIE	Betteraves BIO vinaigrette Dés de colin sauce citron Ratatouille Semoule Fromage frais petit cotentin Fruit frais	Taboulé Brouillade d'œufs Petits pois et carottes Pointe de brie Fruit frais

Menus alternatifs



Pêche durable



Viande française



Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S2 Du 6 au 10 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Colin mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature	Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc			
MOYENS	Salade de blé Colin mixé Mouliné d'haricots verts Coquillettes BIO Carré Fruit frais	Pizza au fromage Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc Fruit frais	FERIE	FERIE	
GRANDS	Salade de blé Dés de colin sauce tomate Haricots verts persillés Coquillettes BIO Carré Fruit frais	Pizza au fromage Steak haché de bœuf au jus Courgettes persillées Purée de pommes de terre BIO Fromage frais tartare Fruit frais	FERIE	FERIE	

Menus alternatifs



Agriculture biologique



Pêche durable



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S3 Du 13 au 17 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Petit pot de légumes et protéines Purée de pomme de terre Fromage blanc nature	Petit pot de légumes et protéines Purée de pomme de terre Yaourt nature	Colin mixé Mouliné de carottes Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature	Dinde mixée Mouliné d'haricots verts Purée de pomme de terre Petit suisse	Poulet mixé Mouliné de courgettes Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature
MOYENS	Tomate vinaigrette Petit pot de légumes et protéines Fromage frais petit moulé Fruit frais	Concombre vinaigrette Petit pot de légumes et protéines Yaourt nature Fruit frais	Iceberg et dés de fromage vinaigrette Colin mixé Mouliné de carottes Pommes vapeur Tomme blanche Fruit frais	Betteraves vinaigrette Dinde mixée Mouliné d'haricots verts Riz BIO Cantal AOP Fruit frais	Salade de lentilles Poulet mixé Mouliné de courgettes Semoule BIO Petit fromage frais nature Fruit frais
GRANDS	Tomate vinaigrette Hachis parmentier *** *** Fromage frais petit moulé Fruit frais	Concombre vinaigrette Omelette Petits pois au jus *** Fromage fondu kiri Fruit frais	Iceberg et dés de fromage vinaigrette Pavé de lieu sauce niçoise Carottes persillées Pommes vapeur Tomme blanche Fruit frais	Betteraves vinaigrette Chili con carne Blettes à la sauce tomate Riz BIO Cantal AOP Fruit frais	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet sauce basquaise Piperade Semoule BIO Brie Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus alternatifs

Agriculture biologique

Pêche durable

Viande française

Appellation d'Origine Protégée



Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S4 Du 20 au 24 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES		Veau mixé Mouliné de carottes Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature	Dinde mixée Mouliné d'épinards Purée de pomme de terre Fromage blanc	Colin mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pomme de terre Yaourt nature	Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pomme de terre Petit suisse
MOYENS	FERIE	Tomate vinaigrette Veau mixé Mouliné de carottes Blé Fromage frais demi sel Fruit frais	Cœurs de palmier et mais vinaigrette Dinde mixée Mouliné d'épinards Haricots blancs à la tomate Fromage blanc Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Colin mixé Mouliné d'haricots verts Riz BIO Yaourt nature Fruit frais	Tartine de houmous Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre Saint paulin Fruit frais
GRANDS	FERIE	Tomate vinaigrette Omelette Petits pois au jus Blé Fromage frais demi sel Fruit frais	Cœurs de palmier et mais vinaigrette Sauté de porc VF au romarin Piperade Haricots blancs à la tomate Bûche de lait mélange Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Dés de colin sauce aigre douce Haricots beurre persillés Riz BIO Fromage frais tartare nature Fruit frais	Tartine de houmous Rôti de bœuf VF au jus Ratatouille Purée de pommes de terre Saint paulin Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus alternatifs

Pêche durable
Viande française

Agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée





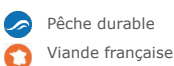
Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S5 Du 27 au 31 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Colin mixé Mouliné d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse	Dinde mixée Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc	Bœuf mixé Mouliné de carottes Purée de pommes de terre Yaourt nature	Veau mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pommes de terre Yaourt nature	Poulet mixé Mouliné de potiron Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature
MOYENS	Concombre vinaigrette Colin mixé Mouliné d'épinards Boulgour BIO Fromage frais tartare Fruit frais	Betteraves vinaigrette Dinde mixée Mouliné de courgettes Coquillettes BIO Camembert Fruit frais	Tomate vinaigrette Bœuf mixé Mouliné de carottes Semoule BIO Emmental Fruit frais	Salade verte et mais vinaigrette Veau mixé Mouliné d'haricots verts Pommes vapeur Saint Nectaire AOP Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Poulet mixé Mouliné de potiron Polenta BIO Petit fromage frais nature Fruit frais
GRANDS	Concombre vinaigrette Pavé de lieu sauce vierge Epinards à la béchamel Boulgour BIO Fromage frais tartare Fruit frais	Betteraves vinaigrette Jambon blanc <i>Jambon de dinde</i> Courgettes à la provençale Coquillettes BIO Camembert Fruit frais	Tomate vinaigrette Sauté de bœuf VF sauce aux olives Carottes persillées Semoule BIO Emmental Fruit frais	Salade verte et mais vinaigrette Dauphinois de courgettes aux pommes de terre *** *** Saint Nectaire AOP Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet au jus Brocolis persillés Polenta BIO Gouda Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Menus alternatifs



Agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée

