



Agglomération du Pays de l'Or

Crèches - Menu MARS 2020

Menu des bébés <12 mois :

- 10 à 20 g de viande, poisson ou œuf (cuit sans matière grasse ni sel)
- 200 g de purée (légumes, pommes de terre) ou biberon (90 à 120 ml)

Ajout juste avant le repas de 5 g d'un mélange de 4 huiles végétales vierges crues

- 80 à 100 g de fruits cuits (compote ou purée)
- Eau à volonté

La texture est adaptée sur place pour chaque enfant selon ses capacités masticatoires.
Plus d'information au sein des EAJE

Fruits de saison : pommes, poires, kiwis, bananes, oranges.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>2 mars 2020</p> <p>Tarte au fromage Filet de colin sauce citron Haricots verts sautés</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage Pain Purée de fruits</p>	<p>3 mars 2020</p> <p>Salade verte Couscous légumes Semoule de blé Yaourt nature</p> <p>GOÛTER Fromage Pain Fruit de saison</p>	<p>4 mars 2020</p> <p>Salade Caliméro (Blé, maïs, from, tomate) Escalope de poulet forestière Courgettes sautées</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Faisselle Biscuit Purée de fruits</p>	<p>5 mars 2020</p> <p>Salade coleslaw Rôti de bœuf froid Flageolets persillés Fromage</p> <p>GOÛTER Lait entier Cacao en poudre Fruit de saison</p>	<p>6 mars 2020</p> <p>Taboulé Jambon braisé sauce tomate Carottes sautées Fromage</p> <p>GOÛTER Fromage blanc nature Pain Fruit de saison</p>
<p>9 mars 2020</p> <p>Potage Lentilles à la tomate Riz Créole Fromage</p> <p>GOÛTER Yaourt nature Biscuit Fruit de saison</p>	<p>10 mars 2020</p> <p>Salade de pâtes Monégasque Navarin d'Agneau Chou fleur gratiné</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage à tartiner Pain Purée de fruits</p>	<p>11 mars 2020</p> <p>Carottes râpées Filets de cabillaud sauce curry Blé pilaf aux petits légumes Petit suisse sucré</p> <p>GOÛTER Fromage Pain de mie Fruit de saison</p>	<p>12 mars 2020</p> <p>Salade de chou Chinois Poulet rôti Haricots verts sautés</p> <p>Flan pâtisier GOÛTER Fromage blanc aux fruits Pain Chocolat</p>	<p>13 mars 2020</p> <p>Soupe ou macédoine mayonnaise Œufs durs Florentine</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage Pain Purée de fruits</p>
<p>16 mars 2020</p> <p>Soupe ou salade de pommes de terre au Gouda Colin Pané citron Petits pois à la Française</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage à tartiner Pain Purée de fruits</p>	<p>17 mars 2020</p> <p>Salade Chili (haricots rouges, maïs, poivron) Sauté de Porc à l'Ananas Pommes vapeur Yaourt aux fruits</p> <p>GOÛTER Fromage Pain Fruit de saison</p>	<p>18 mars 2020</p> <p>Lentilles en salade Macaroni + fromage Ratatouille</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Faisselle Pain Purée de fruits</p>	<p>19 mars 2020</p> <p>Concombres vinaigrette Sauté de bœuf aux olives Pommes boulangère Fromage</p> <p>GOÛTER Petit suisse nature Céréales Fruit de saison</p>	<p>20 mars 2020</p> <p>Salade de pépinettes Boulettes de viande sauce tomate Haricots beurre persillés Fromage</p> <p>GOÛTER Lait entier Biscuit Fruit de saison</p>
<p>23 mars 2020</p> <p>Potage Cordon bleu à la dinde Carottes sautées Fruit de saison</p> <p>GOÛTER Fromage Pain Fruit de saison</p>	<p>24 mars 2020</p> <p>Salade verte au saucisson à l'ail Sauté de veau aux olives Pâtes au fromage râpé</p> <p>Salade de fruits GOÛTER Yaourt aromatisé Pain Purée de fruits</p>	<p>25 mars 2020</p> <p>Salade avocat / maïs Lentilles à la crème mutardée Purée de pommes de terre</p> <p>Tarte au chocolat GOÛTER Fromage blanc nature Confiture Fruit de saison</p>	<p>26 mars 2020</p> <p>Carottes râpées Normandin de veau + ketchup Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt aux fruits GOÛTER Fromage Biscuit Purée de fruits</p>	<p>27 mars 2020</p> <p>Feuilleté au fromage Filet de merlu sœ forestière Petits pois/carottes</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage Pain Fruit de saison</p>
<p>30 mars 2020</p> <p>Pommes de terre au thon Daube de taureau Printanière de légumes</p> <p>Fruit de saison GOÛTER Fromage Pain Purée de fruits</p>	<p>31 mars 2020</p> <p>Concombres à la Grecque Chili sin carne Riz créole Fromage</p> <p>GOÛTER Yaourt nature Biscuit Fruit de saison</p>			



Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation.

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative