



# Agglomération du Pays de l'Or

## Crèches - Menu AOUT 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 : abricots, melons, nectarines, oranges, pêches, bananes...

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



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>24 août 2020</b> Salade de lentilles Printanière de légumes Tortis au fromage rapé   Fruit de saison <b>GOÛTER</b> Fromage Pain Purée de fruits	<b>25 août 2020</b> Tomates mozzarella Filet de colin à l'oseille  Carottes Vichy   Tarte normande <b>GOÛTER</b> Lait entier Pain Purée de fruits	<b>26 août 2020</b> Salade estivale Filet de poulet basquaise  Semoule de blé  Petit suisse nature  <b>GOÛTER</b> Fromage Biscuit Fruit de saison	<b>27 août 2020</b> Salade pépinettes Cordon bleu Purée de courgettes  Fruit de saison <b>GOÛTER</b> Fromage à tartiner Pain Purée de fruits	<b>28 août 2020</b> Concombres Blanquette de veau  Riz créole  Fromage  <b>GOÛTER</b> Yaourt nature Céréales Fruit de saison
<b>31 août 2020</b> Soupe froide de légumes Gardianne de taureau balsamique  Boulgour   Fruit de saison  <b>GOÛTER</b> Fromage Pain Purée de fruits				

UPCI T. LUCE : FR 34-154.002 CE  
 C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344.001 CE  
 C.C. PALAVAS : FR 34-192.007 CE

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](http://www.paysdelor.fr) - Rubrique "Au quotidien"

Tous nos pains sont issus d'une boulangerie BIO coopérative

Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

