

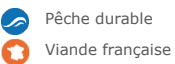
# Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S1 Du 1er au 5 avril 2024

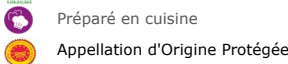


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES		Veau mixé Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre Fromage blanc	Dinde mixée Mouliné de carottes Purée de pommes de terre Yaourt nature	Bœuf mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pommes de terre Fromage frais au lait entier	Colin mixé Mouliné d'épinards Purée de pommes de terre Petit suisse
MOYENS	LUNDI FERIE	Mardi Salade verte et mais vinaigrette  Veau mixé Mouliné de courgettes Coquillettes BIO Montcadi croute noire Fruit frais	Mercredi Salade de lentilles  Dinde mixée Mouliné de carottes Pommes vapeur Fromage frais nature Fruit frais	Jeudi Concombre vinaigrette  Bœuf mixé Mouliné d'haricots verts Flageolets Camembert Gateau au yaourt	Vendredi Carottes BIO râpées vinaigrette  Colin mixé Mouliné d'épinards Riz BIO Saint paulin Fruit frais
GRANDS	LUNDI FERIE	Mardi Salade verte et mais vinaigrette  Omelette Courgettes à la béchamel Coquillettes BIO Montcadi croute noire Fruit frais	Mercredi Salade de lentilles  Escalope de dinde VF sauce au paprika Pommes vapeur Chou fleur persillé Fromage frais croc lait Fruit frais	Jeudi Concombre vinaigrette  Sauté de bœuf VF sauce au romarin Haricots beurre persillés Flageolets Camembert Gateau au yaourt	Vendredi Carottes BIO râpées vinaigrette  Dés de colin sauce basquaise Petits pois au jus Riz BIO Saint paulin Fruit frais

Menus alternatifs



Agriculture biologique



# Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S2 Du 8 au 12 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Poulet mixé Mouliné de potiron Purée de pommes de terre Yaourt nature	Dinde mixée Mouliné de carottes Purée de pommes de terre Fromage frais au lait entier	Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pommes de terre Petit suisse	Poulet mixé Moulié d'épinards Purée de pommes de terre Yaourt nature	Colin mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pommes de terre Fromage blanc
MOYENS	Potage de légumes  Poulet mixé Mouliné de potiron Purée de pommes de terre  Edam Fruit frais	Salade iceberg et croutons  Dinde mixée Mouliné de carottes Lentilles au jus  Fromage blanc Fruit frais	Macédoine vinaigrette  Bœuf mixé Mouliné de courgettes Penne  Emmental Fruit frais	Pizza au fromage  Poulet mixé Moulié d'épinards Boulgour  Yaourt nature Fruit frais	Coleslaw  Colin mixé Mouliné d'haricots verts Blé  Coulommiers Fruit frais
GRANDS	Potage de légumes  Aiguillettes de poulet au jus Purée de potiron et pommes de terre ***  Edam Fruit frais	Salade iceberg et croutons  Rôti de porc VF sauce tomate  Carottes persillée Lentilles au jus  Fromage frais tartare Fruit frais	Macédoine vinaigrette  Sauce bolognaise au thon  Salsifis persillés Penne  Emmental Fruit frais	Pizza au fromage  Brouillade d'œufs  Epinards à la béchamel Boulgour  Saint morêt Fruit frais	Coleslaw  Dés de colin sauce armoricaine  Haricots verts persillés Blé  Coulommiers Fruit frais

Menus alternatifs

Pêche durable

Viande française



Agriculture biologique



Préparé en cuisine



Appellation d'Origine Protégée



# Menus Crèches de La Londe-les-Maures

S3 Du 15 au 19 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Colin mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pomme de terre Fromage blanc nature	Poulet mixé Mouliné d'épinards Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature	Veau mixé Mouliné de carottes Purée de pomme de terre Yaourt nature	Bœuf mixé Mouliné de courgettes Purée de pomme de terre Petit suisse	Dinde mixée Mouliné de butternut Purée de pomme de terre Yaourt nature
MOYENS	Potage de légumes  Colin mixé Mouliné d'haricots verts <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Yaourt nature Fruit frais	<b>Betteraves BIO</b> <b>vinaigrette</b>  Poulet mixé Mouliné d'épinards Semoule Tomme blanche Fruit frais	Salade verte et dés d'emmental  Veau mixé Mouliné de carottes <b>Riz créole BIO</b> Edam Fruit frais	Tartine de houmous  Bœuf mixé Mouliné de courgettes Boulgour Petit moulé Fruit frais	Endives vinaigrette et pommes  Dinde mixée Mouliné de butternut <b>Macaroni BIO</b> Yaourt nature Fruit frais
GRANDS	Potage de légumes   Dés de colin sauce au citron Chou fleur béchamel <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Mimolette Fruit frais	<b>Betteraves BIO</b> <b>vinaigrette</b>  Couscous végétarien Semoule *** Tomme blanche Fruit frais	Salade verte et dés d'emmental  Chili con carne Carottes persillées <b>Riz créole BIO</b> Edam Fruit frais	Tartine de houmous  Rôti de bœuf VF au jus Courgettes à la provençale Boulgour Petit moulé Fruit frais	Endives vinaigrette et pommes   Sauté de porc au caramel Salsifis sauce tomate <b>Macaroni BIO</b> Brie Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

## Menus alternatifs

- Pêche durable
- Viande française

## Agriculture biologique

- Préparé en cuisine
- Appellation d'Origine Protégée





# Menus Crèches de La Londe-les-Maures

## S4 Du 22 au 26 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BEBES	Dinde mixée Moulin d'épinards Purée de pomme de terre Fromage blanc	Colin mixé Mouliné de potiron Purée de pomme de terre Petit fromage frais nature	Bœuf mixé Mouliné d'haricots verts Purée de pomme de terre Yaourt nature	Poulet mixé Mouliné de courgettes Purée de pomme de terre Yaourt nature	Colin mixé Mouliné de butternut Purée de pomme de terre Petit suisse
MOYENS	Tomate vinaigrette Dinde mixée Moulin d'épinards <b>Polenta BIO</b> Bûche de lait mélange Fruit frais	Tarte aux fromages Colin mixé Mouliné de potiron Pommes vapeur Petit fromage frais nature Fruit frais	Concombre sauce tzatziki Bœuf mixé Mouliné d'haricots verts Blé Gouda Fruit frais	Salade verte et mais vinaigrette Poulet mixé Mouliné de courgettes <b>Coquillettes BIO</b> Fromage frais tartare nature Fruit frais	Œuf dur Parmentier de poisson *** *** Yaourt nature Fruit frais
GRANDS	Tomate vinaigrette Sauté de dinde aux champignons Courgettes sautées <b>Polenta BIO</b> Bûche de lait mélange Fruit frais	Tarte aux fromages Dés de colin sauce crème aux herbes Carottes persillées Pommes vapeur Carré Fruit frais	Concombre sauce tzatziki Haché de bœuf VF au jus Gratin de brocolis Blé Gouda Fruit frais	Salade verte et mais vinaigrette <b>Coquillettes BIO aux légumes du Sud et fromage de brebis</b> *** *** Fromage frais tartare nature Fruit frais	Œuf dur Parmentier de poisson *** *** Emmental Fruit frais

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

### Menus alternatifs

- Pêche durable
- Viande française

### Agriculture biologique

- Préparé en cuisine
- Appellation d'Origine Protégée

