



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Septembre

L'ultra fondant



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 : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

	lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>
MENUS GRANDS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	PASTEQUE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE	SALAMI ET CORNICHONS
(à partir de 18 mois)	CHIPOLATAS GRILLEES	PILONS DE POULETS GRILLES	EMINCE DE DINDE LOCAL	SAUTE DE BŒUF LOCAL AUX OLIVES	POISSON PANE ET CITRON
	RIZ CREOLE BIO	PRINTANIERE DE LEGUMES	POEELE DE COURGETTES	CAROTTES BRAISEES	ECRASE DE POMMES DE TERRE BIO
	HARICOTS VERTS PERSILLES	POTATOES	PATES	BLE PILAF BIO	ET BROCOLIS
	FRUIT DE SAISON BIO	GLACE	TIRAMISU	GATEAU AUX POIRES	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS	JAMBON	VOLAILLE NATURE	VOLAILLE NATURE	BŒUF NATURE	POISSON NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES ET NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Septembre

L'ultra fondant



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 : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

	lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	mercredi 11 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>
MENUS GRANDS	CREPE AU FROMAGE	CELERI SAUCE TARTARE	TOMATES BIO	SALADE COMPOSEE AUX RADIS ROSES	SAUCISSON SEC ET BEURRE
(à partir de 18 mois)	SAUTE DE PORC LOCAL A LA TOMATE	SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE	HAUT DE CUISSE GRILLEE	ROTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	POISSON FRAIS
	LENTILLES BIO CUISINEES		PETITS POIS ET CAROTTES	POMMES RISSOLEES	PATES BIO
	POEELE DE NAVETS, CAROTTES ET CHAMPIGNONS	SALADE LOCALE RAISONNEE		ET SES LEGUMES	PIPERADE
	GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS	PORC NATURE	BŒUF NATURE	VOLAILLE NATURE	VEAU NATURE	POISSON NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES ET NAVETS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE

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.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Septembre

L'ultra fondant



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 : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*

	lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>
MENUS GRANDS	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	TOMATE BIO AU THON	PASTEQUE	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE MIMOSA
(à partir de 18 mois)	CORDON BLEU	ROTI DE PORC AU JUS	OMELETTE AUX HERBES	PARMENTIER DE SAUCISSE LOCAL	FILET DE POISSON ET CITRON
	CAROTTES BRAISEES	PATES BIO	RATATOUILLE		BLE PILAF AUX LEGUMES
	POMMES VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ CREOLE		
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	SMOOTHIE BANANE BIO	ULTRA FONDANT	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CHOCOLAT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	PORC NATURE	VEAU NATURE	PORC NATURE	POISSON NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX	PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS
	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE
	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *	PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE

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.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Septembre

L'ultra fondant



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 : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

C'est l'automne !

	lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Constant</i>	<i>Thècle</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE VINAIGRETTE NORMANDIN DE VEAU GRILLE BLE A LA TOMATE CREME DESSERT A LA VANILLE	MELON ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX CHOU FLEUR PERSILLE PATES BIO ET FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE COMPOSEE PIZZA MAISON HARICOTS VERTS PERSILLES COMPOTE DE PECHES	SALADE DE CRUDITES AUX DES DE VOLAILLE FILET DE POISSON PANE ET CITRON GRATIN DAUPHINOIS COMPOTE DE FRUIT BIO	CAROTTES RAPEES POULET ROTI HARICOTS BLANCS A LA TOMATE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VEAU NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS 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 SALADE CUITE FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

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.



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

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

La Chronique Culinaire

En Septembre

L'ultra fondant



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 : *Bise au couchant, pluie au soleil levant*

	lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SARDINES A LA TOMATE ESCALOPE DE PORC GRILLEE POMMES RISSOLEES POEELE DE CHAMPIGNONS MOUSSE AU CHOCOLAT	TOMATE BIO EN SALADE AXOA DE BŒUF RIZ CREOLE BIO FRUIT DE SAISON	SALADE MIMOSA ROUGAIL DE SAUCISSES ET SES LEGUMES RIZ AU LAIT	RADIS ROSES AU BEURRE FILET DE POISSON FRAIS RATATOUILLE SEMOULE FRUIT DE SAISON BIO	POMELOS AU SUCRE NUGGET'S DE VOLAILLE PATES BIO DUO DE CHOUX GLACE
GOUTERS GRANDS	PAIN ET PATE A TARTINER FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE

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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Octobre

Tarte paillason poireaux pommes de terre



	lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE HARICOTS VERTS STEAK HACHE GRILLE FRITES SAUCE BARBECUE SALADE VERTE BIO CREME DESSERT A LA VANILLE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS POULET ROTI AUX EPICES BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES ANANAS AU SIROP	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE ROTI DE BOEUF AU JUS D'AIL HARICOTS BEURRE PERSILLES CŒUR DE BLE PILAF FRUIT DE SAISON	SALADE COMPOSEE LASAGNES AUX LEGUMES CRUMBLE MAISON AUX FRUITS	BETTERAVE AU CHEVRE PAELLA OCEANE (POISSON, FRUITS DE MER) FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CELERI FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Octobre

Tarte paillason poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : Les épis vides portent la tête haute

	lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
Fêtons les	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	ŒUF MIMOSA BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS SEMOULE BIO FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CHIPOLATAS GRILLEES LENTILLES BIO CUISINEES ET SA GARNITURE DE LEGUMES ÎLE FLOTTANTE	SALADE VERTE ET TOAST DE FROMAGE ESCALOPE DE VOLAILLE AU CUMIN CHOU FLEUR PERSILLE TORTIS BIO AU BEURRE CHOUX A LA CREME	TARTE PAILLASSON DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX SAUTE DE BŒUF LOCAL PROVENÇAL HARICOTS VERTS PERSILLES PIPERADE COMPOTE DE FRUIT BIO	POTAGE DE LEGUMES POISSON PANE ET CITRON EPINARDS BECHAMEL BLE PILAF BIO FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE 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 *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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

La Chronique Culinaire

En Octobre

Tarte paillason poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

	lundi 21 octobre	mardi 22 octobre	mercredi 23 octobre	jeudi 24 octobre	vendredi 25 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MACEDOINE MAYONNAISE OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET FROMAGE SALADE VERTE COMPOTE DE FRUIT BIO	POTAGE FERMIER SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE SEMOULE AU JUS POELEE DE BROCOLIS BIO FRUIT DE SAISON	CELERI AUX POMMES FRUIT POULET BASQUAISE COQUILLETES AU BEURRE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RÂPEES ROTI DE PORC GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	DUO DE SAUCISSONS ET BEURRE FILET DE POISSON RIZ CREOLE RIZ CREOLE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	PORC NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE CUITE FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE

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).

RESTAURANT CRECHE DE BIDACHE

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



La Chronique Culinaire

En Octobre

Tarte paillason poireaux pommes de terre



Le dicton de la semaine : *Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger*

	lundi 28 octobre	mardi 29 octobre	mercredi 30 octobre	jeudi 31 octobre	vendredi 01 novembre
Fêtons les	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i> 	<i>Toussaint</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	POTAGE DE LEGUMES ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY NAVETS BIO POELES SEMOULE BIO AU JUS BISCUIT	CONCOMBRE VINAIGRETTE PETIT SALE AUX LENTILLES FRUIT DE SAISON BIO	RILLETES AU SURIMI PATES CARBONARA BIO SALADE VERTE FRUIT DE SAISON BIO	VELOUTE DE CAROTTES BIO AU CUMIN PARMENTIER AU POTIRON PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON MOUSSE CARAMBAR	FERIE 
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC NATURE FRUIT DE SAISON	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE NATURE BISCUIT	YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS	
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS FROMAGE BLANC NATURE PUREE DE FRUITS *	JAMBON PUREE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	POISSON NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON PETIT SUISSE NATURE PUREE DE FRUITS *	VEAU NATURE PUREE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS YAOURT NATURE PUREE DE FRUITS *	
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	PETIT SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	