

CRECHE DE BIDACHE



En Mai,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Ce n'est jamais Avril si le coucou ne l'a dit



	lundi 26 avril	mardi 27 avril	mercredi 28 avril	jeudi 29 avril	vendredi 30 avril
Fêtons les	Alida	Zita	Chanel	Catherine	Robert
MENUS GRANDS	SALADE DE COEURS DE PALMIERS	TOMATES EN SALADE	POMELOS AU SUCRE	SAMOUSSAS AUX LÉGUMES	RILLETES DE PORC
(à partir de 18 mois)	TORTILLA AUX POMMES DE TERRE	SAUTE DE VEAU LOCAL PRINTANIER	POULET LOCAL	FILET DE POISSON BASQUAISE	STEAK HACHÉ GRILLÉ SAUCE TOMATE
GOUTERS GRANDS	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF BIO	POTATOES	SEMOULE BIO	COURGETTES SAUTÉES
	PETITS SUISSES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS AUX FRUITS SECS	BANANE	POMME	PANNA COTTA COULIS DE FRAISE ET BISCUIT MAISON	FRUIT DE SAISON
	PAIN ET CONFITURE	PAIN ET FROMAGE	FRUIT ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN	FRUIT ET LAITAGE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC NATURE	VEAU NATURE	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE	BŒUF NATURE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	HARICOTS VERTS PERSILLES	CAROTTES	PETITS POIS	EPINARDS	COURGETTES
	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE

En Mai,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Si le rouge-gorge chante le matin, beau temps certain



Repas végétarien

	lundi 03 mai	mardi 04 mai	mercredi 05 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
Fêtons les	Jacques	Sylvain	Judith	Prudence	Gisèle
MENUS GRANDS	TOMATE A LA MOZZARELLA	SALADE AU MAÏS ET CROÛTONS	COURGETTES RAPEES A LA CIBOULETTE	TABOULÉ	SARDINES À L'HUILE
<i>(à partir de 18 mois)</i>	SAUTÉ DE DINDE AUX CAROTTES TANDOORI	PÂTES BIO À LA BOLOGNAISE	ROTI DE PORC LOCAL SAUCE MOUTARDE	BOULETTES VÉGÉTALES	PAELLA AU POULET MAISON
	RIZ BIO PILAF	SALADE VERTE	SALSIFIS PERSILLÉS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SALADE VERTE
	FRUIT DE SAISON	FROMAGE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FROMAGE	BREBIS
	FROMAGE BLANC	COMPOTE DE FRUITS	COOKIE MAISON	TARTE AUX POMMES DU CHEF	GLACE
GOUTERS GRANDS	FRUIT ET LAITAGE	PETIT SUISSE ET PAIN	PUREE DE FRUITS ET PAIN	PAIN ET CHOCOLAT	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	BOEUF NATURE	PORC NATURE	VEAU NATURE	POISSON NATURE
<i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	CAROTTES	SALADE CUITE	SALSIFIS	HARICOTS VERTS	COURGETTES
	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETITS SUISSSES PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Mai,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Avril pleut pour les hommes, Mai pleut pour les bêtes

	lundi 10 mai	mardi 11 mai	mercredi 12 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
Fêtons les	Solange	Estelle	Achille	Ascension	Matthias
MENUS GRANDS	SALADE DE RADIS ET MAÏS	MELON	PECHE AU THON		
<i>(à partir de 18 mois)</i>	PÂTES À LA CARBONARA	PALERON DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS		
	BISCUIT	POMMES BOULANGÈRES	LENTILLES BIO		
GOUTERS GRANDS	ILE FLOTTANTE	FROMAGE	FROMAGE		
	PAIN ET PUREE DE FRUITS	ANANAS AU SIROP	SALADE DE FRUITS FRAIS		
	PAIN ET PUREE DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE	PAIN ET CONFITURE		
MENUS PETITS <i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PORC NATURE	BOEUF NATURE	VOLAILLE NATURE		
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET		
	PETITS POIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES		
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)		
GOUTERS PETITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS		
	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS		

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Mai,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Rosée de Mai fait tout beau ou tout laid

Repas végétarien

	lundi 17 mai	mardi 18 mai	mercredi 19 mai	jeudi 20 mai	vendredi 21 mai
Fêtons les	Pascal	Eric	Yves	Bernardin	Constantine
MENUS GRANDS	SALADE DE POMMES DE TERRE	CONCOMBRE BIO AUX DÉS D'EMMENTAL	MACEDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES A LA FETA	MELON
(à partir de 18 mois)	CORDON BLEU DE VOLAILLE	FILET DE POISSON SAUCE TARTARE	GRATIN DE COQUILLETES	DHAL DE LENTILLES ET RIZ	CÔTE DE PORC
	DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	PÂTES BIO	(JAMBON, FROMAGE)	(ET CAROTTES SAUTÉES)	POMMES VAPEUR
	FROMAGE	GAUFRE		BASTIDARRA	FROMAGE
	POMME GOLDEN	BASKALIA FRAISE	BANANE	MADELEINE	COMPOTE DE FRUITS
GOUTERS GRANDS	FRUIT ET PAIN	PAIN ET CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN	YAOURT FRUIT
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE	PORC NATURE	BOEUF NATURE	PORC NATURE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	HARICOTS VERTS	BROCOLIS	EPINARDS	CAROTTES	COURGETTES
	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Mai,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Chaleur de Mai verdit la haie

Pentecôte

Menu des Îles

Repas végétarien

	lundi 24 mai	mardi 25 mai	mercredi 26 mai	jeudi 27 mai	vendredi 28 mai
Fêtons les	Donatien	Sophie	Bérenger	Augustin	Germain
MENUS GRANDS		CAROTTES RÂPÉES AXOA DE BOEUF LOCAL PURÉE DE POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	SALADE FROMAGERE CHIPOLATAS GRILLÉES GRATIN DE BROCOLIS POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC AU SPÉCULOOS		PASTÈQUE MAC AND CHEESE (COQUILLETES, CRÈME, CHEDDAR) GLACE FRAISES AU SUCRE
GOUTERS GRANDS		LAITAGE ET BISCUIT	PUREE DE FRUITS ET FROMAGE BLANC	PAIN ET FROMAGE	FRUIT ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)		BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	POISSON NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS		YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,

Tarte briochée aux poires et au pain d'épices

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Qui a le temps et attend le temps perd son temps



Repas végétarien

	lundi 31 mai	mardi 01 juin	mercredi 02 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Fêtons les	Lise	Justin	Blandine	Kévin	Clotilde
MENUS GRANDS	CROISILLONS AU FROMAGE	COURGETTES RÂPÉES AU CITRON	TOMATE BIO	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE AU JAMBON
<i>(à partir de 18 mois)</i>	CHIPOLATAS & MERGUEZ	NUGGET'S VEGETAL	BURGER VÉGÉTARIEN	POULET ROTI	POISSON PANÉ
	AUBERGINES À LA TOMATE	RIZ THAI AUX PETITS LEGUMES		FRITES	EPINARDS ET POMMES DE TERRE
GOUTERS GRANDS	FROMAGE	BISCUIT MAISON		YAOURT BASTIDARRA	FROMAGE
	PECHE AU SIROP ET AMANDES	MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT BASTIDARRA	PASTÈQUE	GLACE
	LAITAGE ET BISCUIT	PAIN ET FRUIT	FROMAGE BLANC ET PAIN	YAOURT PAIN	PAIN ET FROMAGE
MENUS PETITS	PORC NATURE	VOLAILLE NATURE	VEAU NATURE	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE
<i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	AUBERGINES	SALADE CUITE	PETITS POIS	CAROTTES	EPINARDS
GOUTERS PETITS	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,
Quiche parfum d'été

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

Repas végétarien

Repas Producteurs locaux

	lundi 07 juin	mardi 08 juin	mercredi 09 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Fêtons les	Gilbert	Médard	Diane	Landry	Barnabé
MENUS GRANDS	HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES	TOMATE VINAIGRETTE	MELON		PATE DE CAMPAGNE
	LASAGNE VÉGÉTARIENNES	AXOA DE VEAU	POULET FERMIERS D'ICI MARINES		CABILLAUD AU CHORIZO
<i>(à partir de 18 mois)</i>	FROMAGE	RIZ PILAF ET CAROTTES	POMMES DE TERRE SAUTÉES		HARICOTS PLATS AU JUS
	DONUT CHOCOLAT	SMOOTHIE BANANE	FROMAGE		FROMAGE
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CONFITURE	PAIN ET FROMAGE	PETIT SUISSE ET PAIN	FRUIT ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	VEAU NATURE	VOLAILLE NATURE	BOEUF NATURE	POISSON NATURE
<i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	PETITS POIS	CAROTTES	HARICOTS VERTS	EPINARDS	COURGETTES
	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,
Quiche parfum d'été

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Semaine du développement durable

Repas végétarien

	lundi 14 juin	mardi 15 juin	mercredi 16 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Fêtons les	Elisée	Germaine	Jean-François	Hervé	Léonce
MENUS GRANDS	CONCOMBRE ET TOMATES VINAIGRETTE	RILLETTES	BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON	OEUF DURS MAYONNAISE
<i>(à partir de 18 mois)</i>	CUISSE DE CANARD	HACHIS PARMENTIER	COTELETTES DE PORC	PATES AU PARMESAN	MERLU À LA TOMATE
	POÊLÉE DE CAROTTES ET COURGETTES	SALADE VERTE	AUBERGINES POÊLÉES	SALADE VERTE	RIZ PILAF
	CAMEMBERT	EMMENTAL	ROQUEFORT	BISCUIT	BREBIS
	GLACE	SALADE DE FRUITS FRAIS (AVEC MANGUE)	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	ABRICOTS
GOUTERS GRANDS	FRUIT ET LAITAGE	PETIT SUISSE ET PAIN	PURÉE DE FRUITS ET PAIN	PAIN ET CHOCOLAT	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	BOEUF NATURE	PORC NATURE	VEAU NATURE	POISSON NATURE
<i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	COURGETTES	SALADE CUITE	AUBERGINES	HARICOTS VERTS	CAROTTES
	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETITS SUISSES PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,
Quiche parfum d'été


Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Soleil de Juin luit de grand matin

Repas végétarien

Animation Louisiane

	lundi 21 juin	mardi 22 juin	mercredi 23 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Fêtons les	Louis	Alban	Audrey	Jean-Baptiste	Prosper
MENUS GRANDS	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	TOMATES À LA FETA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE LOUISIANNE	ROSETTE ET BEURRE
<i>(à partir de 18 mois)</i>	RÔTI DE BŒUF FROID	OMELETTE BIO AUX CHIPS	ESCALOPE DE POULET TOMATE ORIGAN	JAMBON À L'OS NOUVELLE ORLÉANS	FILET DE POISSON MEUNIERE
	SALADE DE PATES	GRATIN DE COURGETTES	COEUR DE BLE	RIZ MADRAS	PUREE DE BROCOLIS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	 SUNDAE	FROMAGE
	COMPOTE DE FRUITS	GLACE	POMME		NECTARINE
GOUTERS GRANDS	PAIN ET PUREE DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE	PAIN ET CONFITURE	PUREE DE FRUITS ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	BŒUF NATURE	VEAU NATURE	VOLAILLE NATURE	PORC NATURE	POISSON NATURE
<i>(9 à 18 mois, mixé)</i>	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	CAROTTES	COURGETTES	HARICOTS VERTS	SALADE CUITE	BROCOLIS
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,
Quiche parfum d'été

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Quand l'abricotier est en fleur, jour et nuit ont même longueur

Repas végétarien

	lundi 28 juin	mardi 29 juin	mercredi 30 juin	jeudi 01 juillet	vendredi 02 juillet
Fêtons les	Irénée	Pierre, Paul	Martial	Thierry	Eugénie
MENUS GRANDS	SALADE DE LENTILLES	MELON	PECHE AU THON	BETTERAVES A L'AIL	TOMATES CROQ SEL
(à partir de 18 mois)	NUGGET'S DE VOLAILLE	PATES A LA GENOISE	BOULETTES D'AGNEAU AUX ÉPICES	BROCHETTES DE POISSON	CHEESEBURGER MAISON
	RATATOUILLE		SEMOULE AU JUS	CAROTTES BRAISÉES	FRITES
	FROMAGE		FROMAGE	BASKALIA BIO	FROMAGE
	PASTEQUE	FROMAGE BLANC ET BISCUIT	NECTARINE	GATEAU MAISON	FRUIT
GOUTERS GRANDS	FRUIT ET PAIN	PAIN ET CHOCOLAT	PUREE DE FRUITS ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN	YAOURT FRUIT
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE NATURE	POISSON NATURE	AGNEAU NATURE	POISSON NATURE	BOEUF NATURE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	EPINARDS	BROCOLIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES	PETITS POIS
	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRECHE DE BIDACHE



En Juin,
Tart' misu aux fruits rouges

Les 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.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes). Nos menus contiennent au minimum 20% de produits bio.

Le dicton de la semaine : Le Mai orgueilleux, le Juin poussiéreux, la récolte luxuriante



Repas végétarien

	lundi 05 juillet	mardi 06 juillet	mercredi 07 juillet	jeudi 08 juillet	vendredi 09 juillet
Fêtons les	Antoine	María	Raoul	Thibault	Amandine
MENUS GRANDS	DUO DE MELONS	PANE DE MOZZARELLA			
	PIZZA AUX 3 FROMAGES	WRAP'S AU POULET			
	SALADE VERTE	(PLAT COMPLET)			
	ABRICOTS	FROMAGE			
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUITS JAUNES	CERISES			
	PAIN ET CONFITURE	LAITAGE ET BISCUIT			
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BOEUF NATURE	VOLAILLE NATURE			
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS			
	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (PETIT SUISSE)			
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS			
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS			

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

