

Menu du 14 novembre au 18 novembre 2022



<p>LUNDI</p>	<p>Bœuf braisé Haricot vert Fromage à tartiner Compote de poire bio</p>	<p>Bœuf Purée de pomme de terre Purée haricot vert Petit Suisse Compote de poire bio</p>
<p>MARDI</p>	<p>Céleri Bio S en salade (7;9) Steak haché bio Pâte à la tomate bio (1) Brocolis bio Fromage blanc bio (7) Pain bio</p>	<p>Brocolis bio Pomme de terre bio S (1) Bœuf bio Petit Suisse bio (7) Compote bio</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Velouté de patate douce bio (1) et châtaigne bio *Colin aux petits légumes bio S (4) Plateau de fromages bio Pain bio</p>	<p>Patate douce bio (1) *Colin (4) Yaourt bio (7) Compote bio</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Tajine de légumes bio S et raisin bio Pois chiche bio (1) Riz bio (1) Fromage de brebis bio (7) Banane bio</p>	<p>Velouté de légumes bio S Emmental bio Yaourt bio (7) Compote bio</p>
<p> VENDREDI</p>	<p>Purée de panais bio S Lentille corail bio (1) Blanc de volaille au jus Yaourt à boire à la banane bio</p>	<p>Panais bio S Lentille corail bio Volaille Fromage blanc bio Compote bio</p>

Recette de la semaine consultable sur notre site internet : <https://www.creche-tompouce.com/>

Viande élevée et abattue en France

→Liste des allergènes à consulter sur le tableau Veleda /

S local

*Pêche durable USA/Pacifique Nord-Est

