RESTAURATION MUNICIPALE
LA SEYNE SUR MER

LES MENUS SONT ADAPTES A L'AGE DES ENFANTS

MENUS DES CRECHES

Mars 2024

LUNDI 4 mars	***MARDI 5 mars***	***MERCREDI 6 mars***	***JEUDI 7 mars***	***VENDREDI 8 mars***
			menus végétarien	
Céleri remoulade	Salade de chou rouge	Salade verte	Oeufs durs mayonnaise	Salade d'endives et tomates
Filet de poisson	Boulettes de boeuf	aiguillettes sauce forestiere	lasagne bio	Rôti de dinde
eolets et dés de carottes printanier	Pâtes farfalles	riz	vegetarienne	Purée de pommmes de terre
Bûche de chèvre	Gruyère râpé	Crème de gruyère	Roquefort AOP	Camembert Bio
Fruit de saison	Compote pomme	Yaourt nature	Fruit de saison	Tarte aux pommes
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
Fromage blanc / Pain	***Yaourt nature /Pain***	***Pain / Confiture / Lait***	***Yourt bio /Pain***	***Petit suisse /Pain***
Fruit de saison	***Fruit de saison***	***Fruit de saison***	***Fruit de saison***	***Fruit de saison***

Menus des Titounets

LUNDI 4 mars	***MARDI 5 mars***	***MERCREDI 6 mars***	***JEUDI 7 mars***	***VENDREDI 8 mars***
filet de poisson	*boeuf mixé*	*poulet*	*oeufs durs*	*rôti de dinde mixé*
Purée de haricots verts bio	*Purée de betteraves*	Purée de brocolis bio	*Purée de carottes*	*Purée de potimarron bio*
Compote pomme banane	*Compote pomme banane*	*Compote pomme*	*Compote pomme orange*	*Compote de pommes cannelle*
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
Fromage blanc / pain	***Yaourt nature /Pain***	***Petit suisse /Pain***	***Fromage blanc / pain***	***Petit suisse /Pain***
Compote	***Compote***	***Compote***	***Compote***	***Compote***

Indication géographique protège Agriculture Biologique Appélation Origine Controlée Pèche durable

RESTAURATION MUNICIPALE
LA SEYNE SUR MER

LES MENUS SONT ADAPTES A L'AGE DES ENFANTS

MENUS DES CRECHES

Mars 2024

LUNDI 11 mars		***MARDI 12 mars***		***MERCREDI 13 mars***		***JEUDI 14 mars***		***VENDREDI 15 mars***
		menu végétarien						
Pois chiche bio au cumin Escalope de poulet Brocolis Bio persillés Carré frais Fruit de saison		salade verte quenelles *carottes persillées et pommes de terre* Roquefort AOP compote de pommes		Salade de betteraves Tartiflette savoyarde Yaourt nature Fruit de saison		Potage parmentier Sauté de poulet haricots verts persillés bio Saint Nectaire AOP Fruit de saison		rosette /jambon / endives Filet de poisson sauce ciboulette Riz pilaf aux légumes Fromage blanc au coulis de fruits rouge
Goûter		***Goûter***		***Goûter***		***Goûter***		***Goûter***
Petit suisse /Pain ***Fruit de saison***		***yaourt /Pain /*** ***Fruit de saison***		*pain / fromage* ***Fruit de saison***		*Gâteau maison / lait* ***Fruit de saison***		*Fromage frais / Pain* ***Fruit de saison***

Menus des Titounets

LUNDI 11 mars		***MARDI 12 mars***		***MERCREDI 13 mars***		***JEUDI 14 mars***		***VENDREDI 15 mars***
volaille mixé *Purée de brocolis Bio* *Compote pomme /biscuit*		*Bœuf mixé* *Purée de courgettes Bio* *Compote tout fruit*		*Rôti de porc* *Purée de chou fleur Bio* *Compote pomme /poire*		*Sauté de poulet mixé* *Purée de carottes bio* *Compote pomme orange*		*Filet de hoki Mixé* *Purée haricots verts Bio* *Compote de pommes*
Goûter		***Goûter***		***Goûter***		***Goûter***		***Goûter***
Petit suisse /Pain ***Compote***		***Yaourt nature /Pain*** ***Compote***		***Fromage blanc / pain*** ***Compote***		***Petit suisse /Pain*** ***Compote***		***Yaourt nature /Pain*** ***Compote***

Appelation origine controlée — pèche durable — Agriculture Biologique — Indication géographique protégée — Fait maison — mollusques

RESTAURATION MUNICIPALE
LA SEYNE SUR MER

LES MENUS SONT ADAPTES A L'AGE DES ENFANTS

MENUS DES CRECHES

MARS 2024

LUNDI 18 mars	*MARDI 19 mars*	*MERCREDI 20 mars*	*JEUDI 21 mars*	*VENDREDI 22 mars*
	menu végétarien			
salade de blé aux légumes boeuf bourguignon aux carottes persillées Brie des meaux Fruit de saison Bio	Oeufs durs mimosa/ salade epinards Dhal de lentilles au curry et lait de coco Riz IGP Gouda Fruit de saison	carottes râpées Farfalles Sauce paysanne : dés de poulet et champignons Fromage blanc Bio Ananas au sirop	salade verte Calmar à l'Italienne pommes grenailles Bûche de chèvre Moelleux chocolat maison	Soupe de poisson et croûton Poulet rôti Printanière de légumes Yaourt nature Fruit de saison
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
Petit suisse /Pain *Fruit de saison*	*Yaourt /Pain* *Fruit de saison*	*Fromage /Pain* *Fruit de saison*	*yaourt / Pain* *Fruit de saison*	*Fromage blanc / pain* *Fruit de saison*

Menus des Titounets

LUNDI 18 mars	*MARDI 19 mars*	*MERCREDI 20 mars*	*JEUDI 21 mars*	*VENDREDI 22 mars*
Bœuf mixé *Purée de carottes BIO* *Compote pomme banane*	*Filet de hoki Mixé* *Purée de haricots verts BIO* *Compote pomme cannelle*	*Poulet mixé* *Purée de potiron BIO* *Compote pomme*	*Agneau Mixé* *Purée épinards BIO* *Compote pomme biscuit*	*omelette Bio* *Purée de brocolis bio* *Compote tout fruit*
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
Petit suisse /Pain *Compote*	*Yaourt nature /Pain* *Compote*	*Fromage blanc / pain* *Compote*	*Petit suisse /Pain* *Compote*	*Yaourt nature /Pain* *Compote*

Appelation origine controlée — pèche durable — Agriculture Biologique — Label bleu blanc coeur — Fait maison

RESTAURATION MUNICIPALE
LA SEYNE SUR MER

LES MENUS SONT ADAPTES A L'AGE DES ENFANTS

MENUS DES CRECHES

MARS 2024

LUNDI 25 mars	*MARDI 26 mars*	*MERCREDI 27 mars*	*JEUDI 28 mars*	*VENDREDI 29 mars*
			menu végétarien	
Pizza fromage Bio	Salade de Haricots verts bio	Potage de légumes	Salade coleslaw	salade iceberg et fenouil
Steak haché	Emincé de poulet bleu blanc coeur	Omelette champignons	Pénnés sauce bolognaise	Filet de poisson
Chou fleur au jus	Pommes noisette	Purée de carottes	végétarienne aux lentilles	petits pois aux oignons
Cantal AOP	Carré frais	Chaussée aux moines	yaourt / Pain	Camembert Bio
Compote Bio	Fruit de saison	Banane	Fruit de saison	Gateau aux pommes maison
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
petit suisse /Pain	*Yaourt /Pain*	*Fromage /Pain*	*yaourt / Pain*	*Fromage blanc / pain*
Fruit de saison	*Fruit de saison*	*Fruit de saison*	*Fruit de saison*	*Fruit de saison*

Menus des Titounets

LUNDI 26 février	*MARDI 27 février*	*MERCREDI 28 février*	*JEUDI 29 février*	*VENDREDI 1 mars*
boeuf Mixé	*Poulet mixé*	*Omelette mixée*	*Rôti de dinde mixé*	*Filet de poisson Mixé*
Purée de chou fleur	*Purée de haricots verts Bio*	*Purée de carottes bio*	*Purée épinards bio*	*Purée de petits pois bio*
Compote pomme banane	*Compote pomme cannelle*	*Compote pomme*	*Compote pomme biscuit*	*Compote tout fruit*
Goûter	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***	***Goûter***
Petit suisse /Pain	*Yaourt nature /Pain*	*Fromage blanc / pain*	*Petit suisse /Pain*	*Yaourt nature /Pain*
Compote	*Compote*	*Compote*	*Compote*	*Compote*

Appelation origine controlée — pèche durable — Agriculture Biologique — Indication géographique protégée — Fait maison