

RESTAURATION MICRO-CRECHE

Menu du 5 octobre au 9 octobre 2026



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Menu des GRANDS</i> <i>(petits morceaux)</i>	Betteraves vinaigrette Accras de morue / brocoli Yaourt fruits mixés Fruit cru	P de terre hareng oignon Pané fromager Petits pois Crème vanille	Potage potiron Goulash de Bœuf Carottes Fromage Fruit cru	Concombre Poulet bio basquaise Boulgour Fromage fruits exotiques
<i>Menu des MOYENS</i> <i>(mixés)</i>	Purée pdt + brocoli Yaourt fruits mixés Fruit cru mûr écrasé	½ œuf dur écrasé Purée pdt + petits pois Fromage Fruit cru mûr écrasé	Bœuf mixé Purée pdt + carottes Fromage Fruit cru mûr écrasé	Poulet mixé Purée pdt + ratatouille Fromage Fruit cru mûr écrasé
<i>Menus des Bébés</i> <i>Goûters des Bébés</i>				
<i>Goûter des GRANDS</i> <i>et des MOYENS</i>	1 fromage 1 compote 1 pain	1 yaourt 1 fruit cuit 1 brioche	1 petit suisse 1 fruit cru mûr 1 petit beurre	1 flan pâtissier 1 fruit cru mûr

Ces menus sont donnés sous réserve de modifications.

Mont -Près- Chambord, Le 29/09 /2026

Par les cuisiniers Christophe et Olivier, accompagnés de Séverine, diététicienne-nutritionniste www.osa-centre.fr