

Du 03 Juin 2024 Au 07 Juin 2024	ÉCOLES	CRÈCHE	
		Grands	Petits
LUNDI	Salade verte au dès de jambon Raviolis bio aux légumes Fromage Compote Bio	Salade verte au dès de jambon Raviolis bio aux légumes Fromage Compote Bio	Mixé de dinde Purée de pdt courgette Compote bio
MARDI	Salade de haricots verts à l'échalote Sauté de porc à l'ananas Riz bio pilaf Fruit de Saison	Salade de haricots verts à l'échalote Sauté de porc à l'ananas Riz bio pilaf Fruit de Saison	Mixé de porc Purée de pdt haricots vert Petit suisse nature
MERCREDI		Carottes Râpées Pilon de poulet Grillé Pdt rissolées persillées Fromage	Mixé de poulet Purée de pdt carottes Fromage blanc nature
JEUDI	Salade de Tomate Gratin de la Mer au safran Pâtes bio Fruit de Saison	Salade de Tomate Gratin de la Mer au safran Pâtes bio Fruit de Saison	Mixé de colin Purée de pdt chou fleur Compote bio
VENDREDI	Menu Alternatif Pizza aux Fromages Ratatouille Semoule Bio Yaourt aux Fruits Madeleine	Menu Alternatif Pizza aux Fromages Ratatouille Semoule Bio Yaourt aux Fruits Madeleine	Mixé de bœuf Purée de pdt ratatouille Yaourt nature



Viandes Origine France

(U.E Exceptionnellement)



Menus élaborés en collaboration avec Céline TAYAC, Diététicienne, et DAVID NERON responsable du service restauration. (sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement)

VILLE DE SAINT-JUERY

Menu Restauration Municipale

Du 10 Juin 2024 Au 14 Juin 2024	ÉCOLES	CRÈCHE	
		Grands	Petits
LUNDI	Betterave en vinaigrette Cuisse de poulet grillée Haricots verts persillés Fromage	Betterave en vinaigrette Escalope de poulet grillée Haricots verts persillés Fromage	Mixé de poulet Purée de pdt haricots verts Fromage blanc nature
MARDI	Concombre tzaziki Rougail saucisse Riz bio pilaf Fruit de Saison	Concombre tzaziki Rougail saucisse Riz bio pilaf Fruit de Saison	Mixé de porc Purée de courgettes Compote bio
MERCREDI		Macédoine de légumes Steak de veau au jus Pâtes bio Yaourt nature	Mixé de veau Purée de pdt brocolis Yaourt nature
JEUDI	Menu Alternatif Feuilleté au fromage Tajine de pois chiche Semoule bio Cocktail de fruits au sirop	Menu Alternatif Feuilleté au fromage Tajine de pois chiche Semoule bio Cocktail de fruits au sirop	Mixé de dinde Purée de pdt carottes Compote Bio
VENDREDI	Céleri rave mayonnaise Brande de poisson Fromages Fruit de saison	Céleri rave mayonnaise Brande de poisson Fromages Fruit de saison	Mixé de colin Purée de pdt chou fleur Petit suisse nature



Viandes Origine France

(U.E Exceptionnellement)



Menus élaborés en collaboration avec Céline TAYAC, Diététicienne, et DAVID NERON responsable du service restauration. (sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement)

VILLE DE SAINT-JUERY

Menu Restauration Municipale

Du 17 Juin 2024 Au 21 Juin 2024	ÉCOLES	CRÈCHE	
		Grands	Petits
LUNDI	Salade Verte aux agrumes Pâtes bio bolognaise Fromage Compote Bio	Salade Verte aux agrumes Pâtes bio bolognaise Fromage Compote Bio	Mixé de bœuf Purée de pdt brocolis Compote bio
MARDI	Menu Alternatif Radis beurre Omelette à la ciboulette Ratatouille pdt Yaourt nature sucré	Menu Alternatif Radis beurre Omelette à la ciboulette Ratatouille pdt Yaourt nature sucré	Mixé de dinde Purée de pdt ratatouille Yaourt nature
MERCREDI		Betteraves vinaigrette Rôti de porc au jus Purée de pdt Fruit de saison	Mixé de porc Purée de pdt betteraves Compote bio
JEUDI	Salade piémontaise Nuggets de poulet Carottes persillées Glace Albigeoise bio	Salade piémontaise Nuggets de poulet Carottes persillées Glace Albigeoise bio	Mixé de poulet Purée de pdt carottes Petit suisse nature
VENDREDI	Chou fleur vinaigrette Moules marinière Frites Fromage blanc sucré	Chou fleur vinaigrette Moules marinière Pdt rissolés Fromage blanc sucré	Mixé de poisson Purée de pdt chou fleur Fromage blanc nature



Viandes Origine France

(U.E Exceptionnellement)



Menus élaborés en collaboration avec Céline TAYAC, Diététicienne, et DAVID NERON responsable du service restauration. (sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement)

VILLE DE SAINT-JUERY

Menu Restauration Municipale

Du 21 Juin 2024 Au 28 Juin 2024	ÉCOLES	CRÈCHE	
		Grands	Petits
LUNDI	Menu Alternatif Salade d'endives au bleu Gratin de légumes pdt Fruit de saison Madeleine	Menu Alternatif Salade d'endives au bleu Gratin de légumes pdt Fruit de saison Madeleine	Mixé de dinde Purée de pdt brocolis Compote bio
MARDI	Taboulé Croque monsieur maison Salade vert à l'échalote Crème dessert	Taboulé Croque monsieur maison Salade vert à l'échalote Crème dessert	Mixé de veau Purée de pdt courgettes Yaourt nature
MERCREDI		Salade de tomate Steak de bœuf au jus Petits pois carottes pdt Petit suisse nature	Mixé de bœuf Purée de pdt petit carottes Petit suisse nature
JEUDI	Carottes râpées vinaigrette Pâtes bio carbonara Fromage Fruit de Saison	Carottes râpées vinaigrette Pâtes bio carbonara Fromage Fruit de Saison	Mixé de poulet Purée de pdt carottes Fromage blanc nature
VENDREDI	Salade d'artichauts en vinaigrette Paella aux fruits de mer Fromage Glace Albigeoise bio	Salade d'artichauts en vinaigrette Paella aux fruits de mer Fromage Glace Albigeoise bio	Mixé de poisson Purée de pdt artichauts Compote bio



Viandes Origine France

(U.E Exceptionnellement)



Menus élaborés en collaboration avec Céline TAYAC, Diététicienne, et DAVID NERON responsable du service restauration. (sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement)