



Menus des Maternelles

lundi 18 nov

déjeuner

carottes râpées 
orange cannelle
-
croquettes de poisson "maison"
brocoli
-
yaourt mixée banane 
Pomme 

mardi 19 nov

soupe de légumes anciens (Panais, topinambour, rutabaga, carotte)
-
 poulet rôti 
purée de pommes de terre
-
Buchette de chèvre
kiwi *

mercredi 20 nov

salade de pommes de terres vinaigrette
-
épinards/œufs façon florentine
-
Fromage blanc 
clémentine *

jeudi 21 nov

Repas végétarien

tartines de houmous
-
raviolis aux légumes (plat complet)
-
cantal
Poire 

goûter

compote pomme poire 
st Moret
Biscottes



Informations qualité alimentaire :

Les menus sont conçus par une diététicienne en collaboration avec le chef des cuisines et la commission alimentation.

Les repas sont cuisinés dans la cuisine centrale des crèches de Narbonne labellisée Ecocert "en cuisine" niveau 1.

Les compotes sont "fait maison" avec des fruits frais et des pommes bio.

Les laitages et les tartines sont accompagnés de miel (miel donné après 1 an révolu de l'enfant) ou de diverses confitures au choix des enfants et

* Les fruits peuvent varier en fonction de la maturité des stocks.

Tous les fromages au menu sont au lait pasteurisé.

* Les menus peuvent varier en fonction des arrivages.



 alternative s/ porc et/ou s/viande
non osée
Produits BIO



 contient du porc
Haut valeur environnementale



Viande bovine Française
Viande de volaille Française



Viande de Porc Français
Viande Ovine Française



vendredi 22 nov

salade de chou chinois
vinaigrette sucré

~

 canard à l'orange 

blé

~

yaourt à la fraise 

Banane 

des familles.

Bleu, Blanc, Cœur