

## Crèche des Libellules - Menu du 13 au 17 Mars 2023

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<b>BEBES</b>	<b>BEBES</b>	<b>BEBES</b>	<b>BEBES</b>	<b>BEBES</b>
<b>REPAS</b>	<b>REPAS</b>	<b>REPAS</b>	<b>REPAS</b>	<b>REPAS</b>
Purée PDT/carottes	Purée PDT/céleri	Purée PDT/haricots verts	Purée PDT/légumes de saison	Purée PDT/Ratatouille
Veau	Saumon	Dinde	Porc	Cabillaud
Yaourt à la vanille	Yaourt brassé citron	Yaourt fermier aux fruits	Petits suisses fruits	Yaourt fermier aux fruits
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Compote pommes	Compote pomme/bananes	Compote pommes/cerise/vanille	Compote pommes/coings	Compotes pommes poires
Fromage blanc	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé vanille	Yaourt nature
7	4 7	7	7	4 7

Produits provenant de producteurs locaux - Produits issus de l'agriculture Biologique - Poisson : Pêche durable - Label rouge - Fait maison - AOP

Viandes : fournisseur nous livre directement, origine France, provenant de filières "critères qualité certifiés"

### ALLERGENES:

