



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : *Août couve, Septembre fait naître*

Repas végétarien



	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>	<i>Ingrid</i>	<i>Grégoire</i>	<i>Rosalie</i>
MENUS GRANDS	SALADE DE PATES 3 COULEURS	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATES BIO	MELON	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
(à partir de 18 mois)	JAMBON GRILLE (origine France)	ROTI DE VEAU (origine France) SAUCE BARBECUE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	POULET ROTI FERMIER LABEL ROUGE
	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE BIO SAUTEES	ET SA SAUCE	GRATIN DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR
	SAINT PAULIN	TOME D'AQUITAINE	FROMAGE	PETIT SUISSE	GOUDA
	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS	GLACE	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET PUREE DE FRUITS	PAIN ET FROMAGE	PAIN ET CONFITURE	FRUIT DE SAISON ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	JAMBON	VEAU NATURE	PORC NATURE	POISSON	VOLAILLE NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	HARICOTS BEURRE	CAROTTES	COURGETTES	CELERI	HARICOTS VERTS
	LAITAGE (YAOURT)	PETIT SUISSE NATURE	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

	Repas Bio		Repas végétarien		
	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité N.-D.</i>	<i>Alain</i>	<i>Inès</i>	<i>Adelphe</i>
MENUS GRANDS	CAROTTES BIO RAPEES	TOMATE BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PATES AU THON	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	BETTERAVE VINAIGRETTE
(à partir de 18 mois)	FILET DE POISSON AU CITRON	HACHIS PARMENTIER BIO	ESCALOPE DE DINDE GRILLEE	FILET DE POISSON AU CITRON	PATES AUX LEGUMES
	RIZ A LA TOMATE	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS	HARICOTS VERTS ET RIZ	(piperade)
	MIMOLETTE	EDAM BIO	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	ST NECTAIRE
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CONFITURE	LAITAGE ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON ET YAOURT	PAIN ET FROMAGE	FRUIT ET PAIN
MENUS PETITS	POISSON	VOLAILLE NATURE	BŒUF NATURE	POISSON	PORC NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands, un fruit de saison et du lait.

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande



Chaque semaine, des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet : frais Label Rouge



Boeuf : race à viande

Le dicton de la semaine : Bel automne vient plus souvent que beau printemps

Repas végétarien

Repas Automne

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>	<i>Nadège</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	PASTEQUE EMINCE DE BŒUF (origine France) POMMES VAPEUR GOUDA PETITS SUISSES AUX FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC OMELETTE BIO A LA PROVENCALE SALADE VERTE MIMOLETTE PUREE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS ESCALOPE DE PORC (origine France) AUX OIGNONS PATES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	GASPACHO DE TOMATES BIO FILET DE POISSON RIZ AUX PETITS LEGUMES CARRE FRAIS SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	SALADE COMPOSEE TAJINE DE DINDE (origine France) AUX ABRICOTS SECS POELEE DE LEGUMES FORESTIERE ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE D'AQUITAINE CLAFOUTIS DU CHEF AUX RAISINS
GOUTERS GRANDS	LAITAGE ET PAIN	PAIN ET FRUIT	FROMAGE BLANC ET PAIN	YAOURT PAIN	PAIN ET PUREE DE FRUITS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	ESCALOPE DE PORC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La viande bovine servie dans
votre restaurant est d'origine
française (tel que défini dans
l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne

Repas végétarien



	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>	<i>Constant</i>	<i>Thécle</i>	<i>Heermann</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CAROTTES BIO VINAIGRETTE LASAGNES AUX LEGUMES SALADE VERTE BIO ET FROMAGE RAPE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE ESCALOPE DE DINDE (origine France) A LA CREME PETITS POIS EXTRA FINS AU JUS SIX DE SAVOIE CREME AU CHOCOLAT	POTAGE ROTI DE PORC (origine France) AU JUS LENTILLES BIO CUISEES COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE BIO AUX DES DE FROMAGE FILET DE POISSON PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE BIO ST NECTAIRE PUREE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES BIO SAUTE DE VEAU (origine France) A L'ORANGE BLE CREOLE FROMAGE FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CONFITURE	PAIN ET FROMAGE	PETIT SUISSE ET PAIN	FRUIT ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VEAU NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands,
un fruit de saison et du lait.

En Septembre,

Tarte extrêmement Normande

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Poulet :
frais Label Rouge



Boeuf :
race à viande

Le dicton de la semaine : Septembre se nomme le Mai de l'automne

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
Fêtons les	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>	<i>Jérôme</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Léger</i>
MENUS GRANDS	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW BIO VINAIGRETTE	SALADE DE CHOU CHINOIS AUX LARDONS	POTAGE OU GASPACHO	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE
(à partir de 18 mois)	CURRY DE DINDE (origine France)	GRATIN DE PATES	PORC (origine France) AU CAMEL	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	POULET RÔTI AUX HERBES
	PUREE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	AU PARMESAN	RIZ CANTONNAIS	POMMES VAPEUR BIO	CAROTTES BIO (frais) ET PATES
	SAINT PAULIN	VACHE QUI RIT	FROMAGE	CARRE FRAIS	PETIT SUISSE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART
GOUTERS GRANDS	PUREE DE FRUITS LAITAGE	PAIN ET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON ET PAIN	PETIT SUISSE ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	VOLAILLE NATURE	BŒUF NATURE	ROTI DE PORC	POISSON	VEAU NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	COURGETTES	HARICOTS VERTS	CELERI	EPINARDS	CAROTTES
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETITS SUISSES PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au
goûter des grands,
un fruit de saison
et du lait.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

Le dicton de la semaine : Forte chaleur en Septembre, à pluie d'Octobre il faut s'attendre

	Repas épicés		Repas végétarien		
	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruna</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>	<i>Denis</i>
MENUS GRANDS	CAROTTES BIO RAPEES	VELOUTE DE POTIRON ET LENTILLES AU PAPRIKA	SALADE DE RIZ	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO	FLAMICHE
(à partir de 18 mois)	GRILLADE DE PORC	AIGUILLETES DE POULET (origine France) A L'ANTILLAISE	SAUTE DE BŒUF (origine France)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	CHILI SIN CARNE
GOUTERS GRANDS	GRATIN DE PATES BIO AUX PETITS LEGUMES	LEGUMES OUBLIES AU CUMIN	POELEE DE LEGUMES MAISON (frais) ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF (frais)	RIZ
	CARRE GROS JEAN	FROMAGE D'AQUITAINE	BRIE	FROMAGE	CAMEMBERT
	PUREE DE FRUITS	TARTE DU CHEF CREME BRULEE AU THYM CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON
	PAIN ET FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE	PAIN ET CONFITURE	FRUIT DE SAISON ET PAIN	LAITAGE ET PAIN
MENUS PETITS	PORC NATURE	VOLAILLE NATURE	BŒUF NATURE	POISSON	BŒUF NATURE
(9 à 18 mois, mixé)	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
	HARICOTS VERTS	CAROTTES	CELERI	COURGETTES	POTIRON
	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes **BIO** (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au
goûter des grands,
un fruit de saison
et du lait.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

Le dicton de la semaine : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Repas Producteurs locaux

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>	<i>Edwige</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE BIO ET MAIS	CAROTTES BIO RAPEES	POTAGE DE LEGUMES BIO	CRUDITE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE
	PATES A LA BOLOGNAISE	OMELETTE BIO	ROTI DE VEAU AU JUS (origine France)	FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR	SAUTE DE PORC (origine France) AUX AROMATES
	EMMENTAL	PUREE DU CHEF AUX POMMES DE TERRE BIO	PUREE DE PETITS POIS	BLE PILAF AUX PETITS LEGUMES	PUREE DE POTIRON
	PUREE DE FRUITS	FROMAGE D'AQUITAINE	FROMAGE	MIMOLETTE	CARRE FRAIS
GOUTERS GRANDS	FRUIT ET PAIN	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE	TARTE DU CHEF AMANDINE
	PAIN ET YAOURT PECHALOU	PAIN ET YAOURT PECHALOU	PUREE DE FRUITS ET BISCUIT	LAITAGE ET PAIN	YAOURT FRUIT
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE	VOLAILLE NATURE	VEAU NATURE	POISSON	PORC NATURE
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON
	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (YAOURT)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC)	LAITAGE (YAOURT)
	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS	PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



Chaque semaine,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au
goûter des grands,
un fruit de saison
et du lait.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

Le dicton de la semaine : Vent d'octobre est la mort des feuilles

Repas végétarien



	lundi 19 octobre	mardi 20 octobre	mercredi 21 octobre	jeudi 22 octobre	vendredi 23 octobre
Fêtons les	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>	<i>Jean de C.</i>
MENUS GRANDS	CRUDITE PETIT SALE (origine France) LENTILLES BIO CUISINEES GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES BIO AU MAIS PIZZA AU FROMAGE PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO A LA CIBOULETTE EMINCE DE DINDE (origine France) AUX CHAMPIGNONS FLAN AUX CAROTTES BIO (frais) CARRE GROS JEAN PUREE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POISSON FRAIS DU JOUR PUREE DE POTIRON FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS BŒUF BOURGUIGNON (origine France) POMMES VAPEUR BIO BRIE PUREE DE FRUITS
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	PAIN ET CONFITURE	LAITAGE ET BISCUIT	PUREE DE FRUITS ET YAOURT	PAIN ET FROMAGE	FRUIT ET PAIN
MENUS PETITS	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru



Chaque semaine, des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

Fruits et légumes BIO (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

RESTAURANT CRECHE LA POM' DE PIN

Chaque jour au goûter des grands, un fruit de saison et du lait.



La viande bovine servie dans votre restaurant est d'origine française (tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/02)



Boeuf :
race à viande



Poulet :
frais Label Rouge

Le dicton de la semaine : *Les épis vides portent la tête haute*

Repas végétarien



Fêtons Halloween !



	lundi 26 octobre	mardi 27 octobre	mercredi 28 octobre	jeudi 29 octobre	vendredi 30 octobre
<i>Fêtons les</i>		<i>Emeline</i>	<i>Simon, Jude</i>	<i>Narcisse</i>	<i>Bienvenue</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE BIO AUX RAISINS ROTI DE BŒUF (origine France) POMMES VAPEUR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	CAROTTES BIO RAPEES GRATIN DE MEZZE MANICHE RIGATE A LA TOMATE ET BASILIC FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC AUX OLIVES SEMOULE VACHE QUI RIT PUREE DE FRUITS	SOUPE DE SORCIERE BRANDADE DE POISSON A LA PUREE DE POTIRON MIMOLETTE GATEAU D'HALLOWEEN (recette du chef)	CRUDITE EMINCE DE DINDE (origine France) AU CURRY PETITS POIS EMMENTAL PUREE DE FRUITS
GOUTERS GRANDS	LAITAGE ET BISCUIT	PAIN ET FRUIT	FROMAGE BLANC ET PAIN	YAOURT PAIN	PAIN ET FROMAGE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (YAOURT) PURÉE DE FRUITS	VOLAILE (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETITS POIS LAITAGE (FROMAGE BLANC) PURÉE DE FRUITS
GOUTERS PETITS	YAOURT PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS	YAOURT PUREE DE FRUITS

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION
S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance
Capital de 1 000 000€
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

Prévention allergies : menus sans moutarde et céleri cru