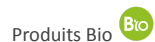


CRÈCHE "LES LUCIOLES"

vacances scolaires

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
SALADE DE PÂTES (pâtes Bio) 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RÂPEES (carottes locales Halle Des Rougeas) 	CONCOMBRE VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPEES
ESCALOPE DE DINDE AU JUS	PAIN DE POISSON	BRUSCHETTA TOMATE ET MOZZARELLA	JAMBON	LASAGNE BOLOGNAISE
HARICOTS VERTS	POMME DE TERRE LOCALES 	SALADE	PUREE	SALADE
CAMEMBERT	BRIE	BUCHETTE DE CHEVRE	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON	ILE FLOTTANTE

Légende :






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

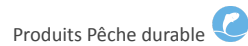
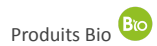


CRÈCHE "LES LUCIOLES"

vacances scolaires

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	DUO CHOU CAROTTE	SALADE MEXICAINE (Haricots rouges maïs, salade verte)	CRUDITES	CRUDITES
PASTA PARTY CARBONARA	OMELETTE AU CHEDDAR	ESCALOPE DE DINDE	BOULETTE AU BOEUF SAUCE TOMATE	
PÂTES BIO 	POMME VAPEUR	DUO CAROTTES ET POMME DE TERRE	SEMOULE BIO 	QUICHE AU THON
BUCHETTE DE CHEVRE	CANTAL	YAOURT LOCAL VRAC (Pur Perche) 	EMMENTAL	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON	FRUIT DE SAISON

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

