

Lundi 01 Mars

Mardi 02 Mars

Mercredi 03 Mars

Jeudi 04 Mars

Vendredi 05 Mars

Bébés

<p>Saumon</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Steak haché</p> <p>Purée de haricots verts</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Poulet</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Faisselle</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Colin</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de fruits</p>
---	--	--	---	--

Grands

<p>Velouté de légumes</p> <p>Tortis</p> <p>au saumon</p> <p>Carré président</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Salade de boulgour et lentilles à l'échalote</p> <p>Steak haché</p> <p>Haricots verts</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Fricassé de poulet forestière</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Chantailou</p> <p>Cake au citron Maison</p>	<p>Salade de brocolis</p> <p>Colin sauce provençale</p> <p>Blé au beurre et Emmental</p> <p>Bûche du Pilat à la coupe</p> <p>Purée de fruits</p>
--	--	---	---	---

Goûter

<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Pain / Chocolat</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
--	---	---	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Potimarron...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Produit issu de l'agriculture biologique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désaléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Crèche de Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Lundi 08 Mars

Mardi 09 Mars

Mercredi 10 Mars

Jeudi 11 Mars

Vendredi 12 Mars

Bébés

Œuf Purée d'épinards Petit suisse nature Fruit de saison mixé	Bœuf Purée de haricots verts Fromage blanc nature Purée de pommes	Hoki Purée de carottes Yaourt nature Fruit de saison mixé	Dinde Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison mixé	Colin Purée de poireaux Yaourt nature Purée de fruits
--	--	--	---	--

Grands

Pizza au fromage Maison Omelette Maison Epinards à la crème Petit suisse nature Fruit de saison mixé	Salade de haricots verts Emincé de bœuf basquaise Pennes Tomme de Savoie à la coupe Purée de pommes	Taboulé Quenelles sauce mornay V Carottes sautées Saint Félicien à la coupe Fruit de saison mixé	Velouté de courges Blanquette de dinde Pommes de terre Brie à la coupe Fruit de saison mixé	Radis râpés Colin sauce citron Fondue de poireaux Kiri Quatre Quart Maison
---	---	---	--	--

Goûter

Yaourt nature Fruit de saison	Petit suisse nature Pain / Confiture	Fromage blanc nature Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Fromage blanc nature Fruit de saison
----------------------------------	---	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Cabillaud
- Hoki (filet)
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Crèche de Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



Lundi 15 Mars

Mardi 16 Mars

Mercredi 17 Mars

Jeudi 18 Mars

Vendredi 19 Mars

Bébés

Bœuf Purée de carottes Yaourt nature Purée de fruits	Escalope de poulet Purée de brocolis Fromage blanc nature Fruit de saison mixé	Veau Purée d'épinards Fromage blanc nature Purée de fruits	Bœuf Purée de carottes Petit suisse nature Fruit de saison mixé	Lieu Purée de légumes Yaourt nature Purée de fruits
--	--	--	--	---

Grands

Carottes râpées Boulettes de bœuf sauce tomate Macaronis Camembert à la coupe Purée de fruits	Salade de bœufour aux crudités Escalope de poulet Brocolis à la crème Vache picon Fruit de saison mixé	Riz de Camargue Edam Purée de fruits	Saint nectaire à la coupe Gâteau à la betterave et au chocolat Maison	Salade de chou Couscous de lieu et ses légumes Yaourt nature Purée de fruits
---	---	--	--	--

Goûter

Petit suisse nature Fruit de saison	Faisselle Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Faisselle Pain / confiture	Fromage blanc nature Fruit de saison
--	------------------------------	----------------------------------	-------------------------------	---

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte - Courgette
- Potiron - Courge
- Potimarron...

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Produit issu de l'agriculture biologique	Indication géographique protégée	Appellation d'origine protégée
---	---	---------------------------------------

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Crèche de Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



PIERRELATTE
TERRÉ DE CURIOSITÉS EN DRÔME PROVÉNALE

Lundi 22 Mars

Mardi 23 Mars

Mercredi 24 Mars

Jeudi 25 Mars

Vendredi 26 Mars

Bébés

<p>Poulet</p> <p> Purée de choux fleur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Colin</p> <p>Purée d'épinards</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Bœuf</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Porc</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Colin</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
---	--	--	--	--

Grands

<p>Salade de pois chiches à l'échalote</p> <p> Filet de poulet</p> <p>Choux fleur façon tikka massala</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p></p> <p>Salade d'endives</p> <p>Tortellinis</p> <p>ricotta et épinards</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Daube de bœuf aux olives</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison mixé</p>	<p>Salade verte vinaigrette moutardée</p> <p>Sauté de porc sauce tomate</p> <p> Riz créole</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Gratin de colin</p> <p>au potiron</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison mixé</p>
---	---	---	--	--

Goûter

<p> Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain / confiture</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>
---	---	--	---	--

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Crèche de Pierrelatte

LE MENU DE MON RESTAURANT

www.terresdecuisine.fr



PIERRELATTE
TERRE DE CURIOSITÉS EN DROME PROVENCALE

Lundi 29 Mars

Mardi 30 Mars

Mercredi 31 Mars

Jeudi 01 Avril

Vendredi 02 Avril

Bébés

Hoki Purée de brocolis Yaourt nature Fruit de saison mixé	Bœuf Purée de haricots verts Petit suisse nature Purée de fruits	Poulet Purée de poireaux Fromage blanc nature Purée de fruits	Porc Purée de carottes Yaourt nature Fruit de saison mixé	Merlu Purée d'épinards Fromage blanc nature Purée de fruits
---	--	---	--	---

Grands

Salade de betteraves Hoki sauce orientale Semoule Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison mixé	Quiche au fromage Maison Bœuf marengo Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison mixé	Salade verte Filet de poulet aux herbes Potatoes Cotentin Purée de fruits	Carottes râpées Rôti de porc Petits pois aux oignons Camembert à la coupe Purée de fruits	Salade de penne aux olives Filet de merlu sauce citron Epinards à la crème Bûchette à la coupe Fruit de saison mixé
---	---	--	--	--

Goûter

Petit suisse nature Fruit de saison	Yaourt nature Pain / Confiture	Fromage blanc nature Fruit de saison	Yaourt nature Fruit de saison	Fromage blanc nature Fruit de saison
--	-----------------------------------	---	--	---

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)



- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Courgette
- Potiron
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Epinards
- Haricots beurre
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.