

# RESTAURATION MICRO-CRECHE

Menu du 15 au 19 juin 2026



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu des GRANDS</b> <i>(petits morceaux)</i>	Mousse de canard Paella Fromage blanc Fruit cru	Segments pamplemousse Haricots rouges sauce tomate Purée céleri rave Fromage Flan coco	Salade petits pois menthe feta Filet poisson blanc Riz basmati Yaourt Fruit cru	Taboulé crudités Poulet bio Gratin courgettes Faisselle à la framboise
<b>Menu des MOYENS</b> <i>(mixés)</i>	Bœuf mixé Purée pdt+carottes Petit suisse Fruit cru mûr écrasé	Purée haricots rouges Purée pdt+céleri Fromage Fruit cru mûr écrasé	Poisson mixé Purée pdt+petits pois Yaourt Fruit cru mûr écrasé	Poulet mixé Purée pdt + courgettes Yaourt Fruit cru mûr écrasé
<b>Menus des Bébé</b>				
<b>Goûters des Bébé</b>				
<b>Goûter des GRANDS et des MOYENS</b>	1 fromage 1 fruit cru mûr 1 pain	1 yaourt 1 fruit 1 boudoir	1 fromage 1 fruit 1 pain	1 fromage 1 fruit 1 pain

Ces menus sont donnés sous réserve de modifications.

Mont -Près- Chambord, Le 12/06/2026

Par les cuisiniers Christophe et Olivier, accompagnés de Séverine, diététicienne-nutritionniste [www.osa-centre.fr](http://www.osa-centre.fr)

