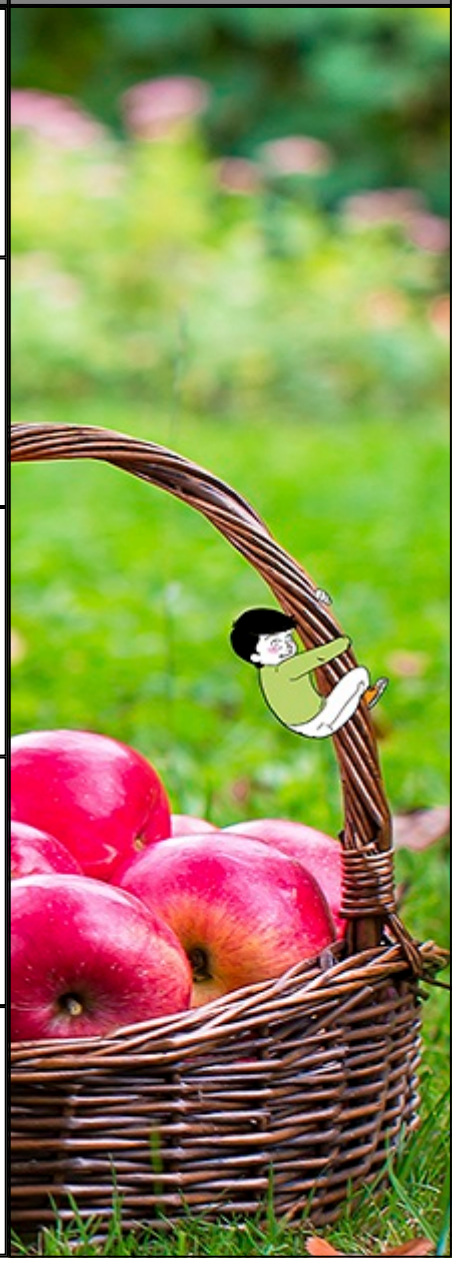
SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 04/03/2024 au 08/03/2024

	Menu
Lundi	**Salade iceberg CE2** - Vinaigrette au basilic Hachis parmentier de boeuf FR /Parmentier aux deux haricots Tomme grise Fruit de saison
Mardi	Salade de riz au thon - Vinaigrette Pané fromager Purée de légumes Suisse sucré Tarte aux pommes
Mercredi	**Betteraves HVE** - Vinaigrette Bouchée à la reine UE - Croûte à bouchée /Bouchée aux quenelles - Croûte à bouchée Macaronis Fromage blanc sucré **Fruit de saison Bio**
Jeudi	Potage de légumes Marmite de colin MSC /Omelette Gratin de pommes de terre et brocolis béchamel Camembert Crème dessert au chocolat
Vendredi	Céleri râpé - Sauce façon remoulade Boulettes de boeuf FR - Sauce tomate /Boulettes végétariennes - Sauce tomate **Semoule Bio** Légumes couscous Emmental Fruit de saison

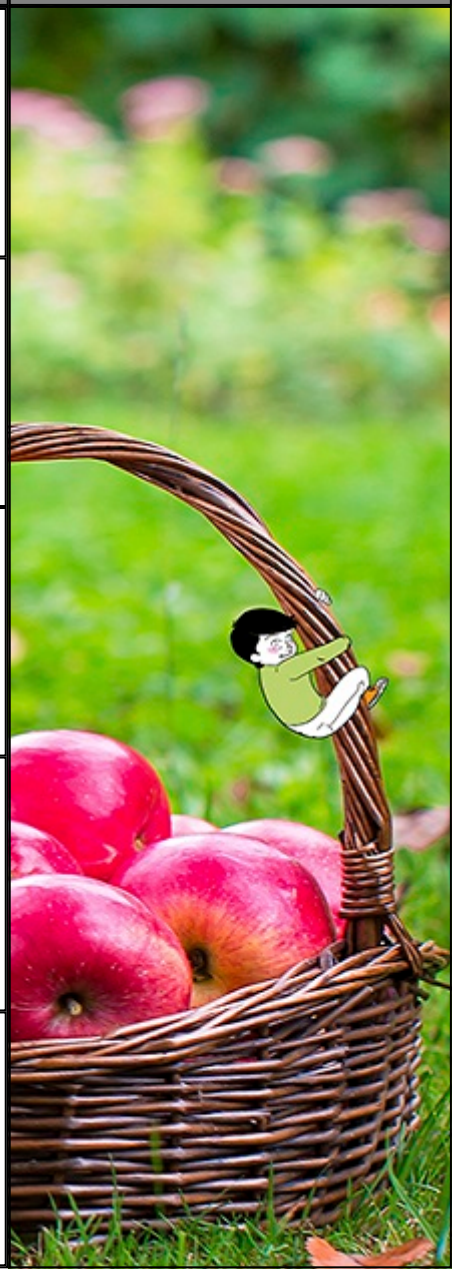


Produit labellisé Origine France Régional Bio

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

	Menu
Lundi	**Betteraves HVE** - Vinaigrette à l'échalote Omelette - Sauce tomate **Purée de pommes de terre Bio** Brocolis persillés **Cantal AOP** Liégeois vanille
Mardi	**Carottes Bio râpées** - Vinaigrette Rôti de boeuf FR - Sauce champignons /Sauté végétal - Sauce champignons **Pâtes d'Alsace** Haricots plats **Yaourt sucré Bio fermier** Madeleine
Mercredi	Potage de légumes **Emincé de poulet Label Rouge FR** - Sauce tex mex /Falafel pois chiches, cumin et persil - Sauce tex mex **Blé Bio** Petits pois Emmental **Fruit de saison Bio**
Jeudi	Bibeleskäse **Saucisse de Strasbourg HVE (porc)** /Nuggets végétarien de blé **Choucroute Bio** **Pommes de terre Bio** vapeur **Tomme blanche Bio** Fruit de saison
Vendredi	Beignets de chou fleur **Filet de Colin d'Alsaka** - Sauce au thym /Fricassée de fèves - Sauce au thym **Semoule Bio** Poêlée de **légumes Bio** Fromage à tartiner Cake aux épices



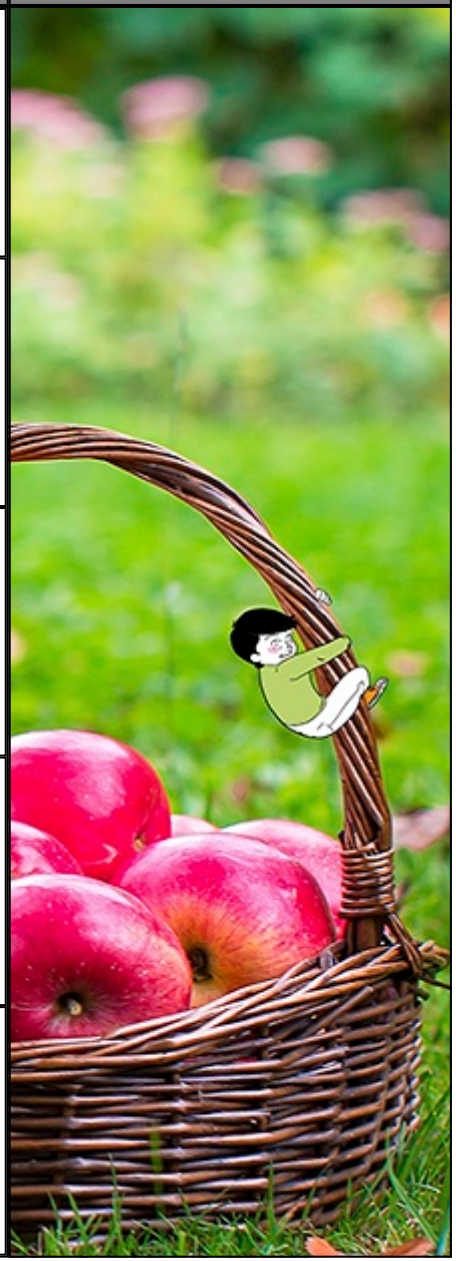
Produit labellisé Bio Origine France Régional Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Thème Fish burger ce jeudi 21 mars

	Menu
Lundi	Macédoine de légumes - Vinaigrette Lasagnes de boeuf /Lasagnes aux légumes **Munster AOP** Fruit de saison
Mardi	**Betteraves HVE** - Vinaigrette persillée **Saucisse fumée HVE (porc)** - Moutarde (vrac) /Boulettes de soja - Moutarde (vrac) Lentilles aux **carottes Bio** **Saint Nectaire AOP** Compote pomme
Mercredi	Oeuf dur - Mayonnaise (vrac) Sauté de veau FR - Sauce charcutière /Quenelle nature - Sauce charcutière Ecrasé de **pommes de terre Bio** et **panais Bio** Buchette lait mélange **Fruit de saison Bio**
Jeudi	**Salade iceberg CE2** - Vinaigrette **Poisson pané 100 % filet MSC** - Ketchup /Aiguillettes de blé, épinards, fêta - Ketchup Pain burger Pommes de terre noisette Fromage fondu en tranche Fruit de saison
Vendredi	**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette à l'orange Gratin de penne, légumes, emmental et cheddar **Fromage blanc sucré (vrac)** Petit beurre



Produit labellisé Régional Bio Origine France

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu de Pâques ce jeudi 28 mars

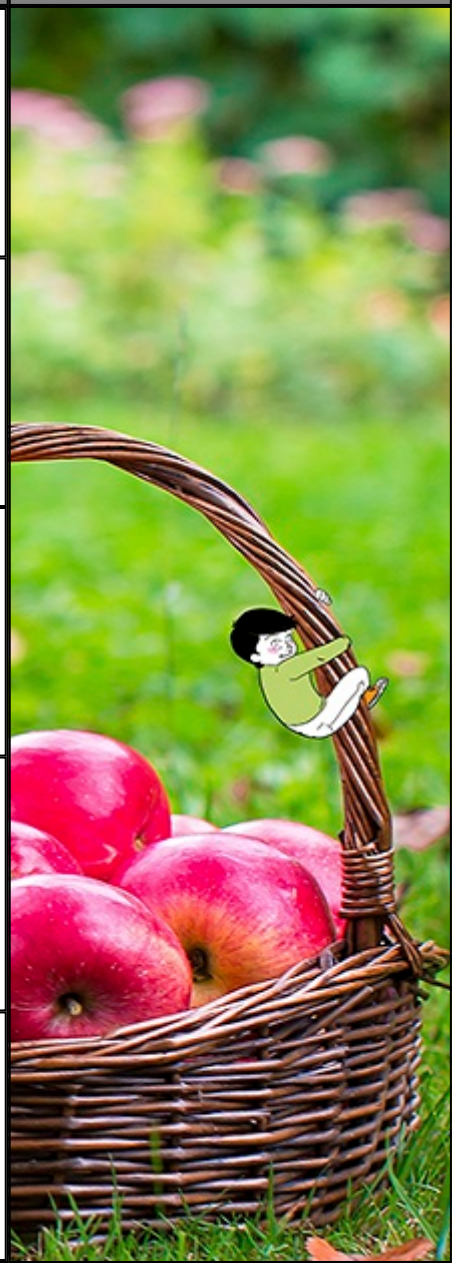
	Menu
Lundi	Taboulé **(semoule Bio)** Bio **Poisson blanc meunière MSC** - , citron /Pané fromager - , citron Petits pois à la crème - Carottes à l'étuvée **Gouda Bio** Bio Mousse au chocolat au lait
Mardi	**Céleri Bio** râpé Bio - Sauce façon remoulade Tortellini ricotta épinards - Sauce tomate **Emmental Bio** râpé Bio Fruit de saison
Mercredi	**Salade coleslaw Bio** Bio - Vinaigrette Paupiette de veau FR - Façon goulasch /Omelette - Façon goulasch **Boulgour Bio** Bio Poêlée de légumes Yaourt aromatisé **Fruit de saison Bio** Bio
Jeudi	Haricots verts - Vinaigrette - , maïs Boulettes à l'agneau UE - Sauce à l'ail /Boulettes de céréales - Sauce à l'ail Pommes de terre noisette Friandise de Pâques Dessert de Pâques
Vendredi	

Bio Produit labellisé Origine France Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

	Menu
Lundi	
Mardi	**Salade iceberg CE2** - Vinaigrette **Lasagnes de légumes Bio** Camembert Compote pomme
Mercredi	Haricots verts - Vinaigrette à l'échalote Emincé de porc FR - Sauce à la lombarde /Emincé végétal - Sauce à la lombarde Polenta **Fromage blanc fermier vanille HVE (vrac)** Madeleine
Jeudi	**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette au citron Filet de **colin lieu MSC** - Sauce aneth /Quenelle nature - Sauce Béchamel **Blé Bio** **Rutabagas Bio** persillés Tomme blanche Fruit de saison
Vendredi	**Betteraves HVE** - Vinaigrette à la framboise Steak haché de boeuf FR - Sauce tomate /Omelette - Sauce tomate Purée de pommes de terre **Cantal AOP** Cake aux pépites de chocolat du chef

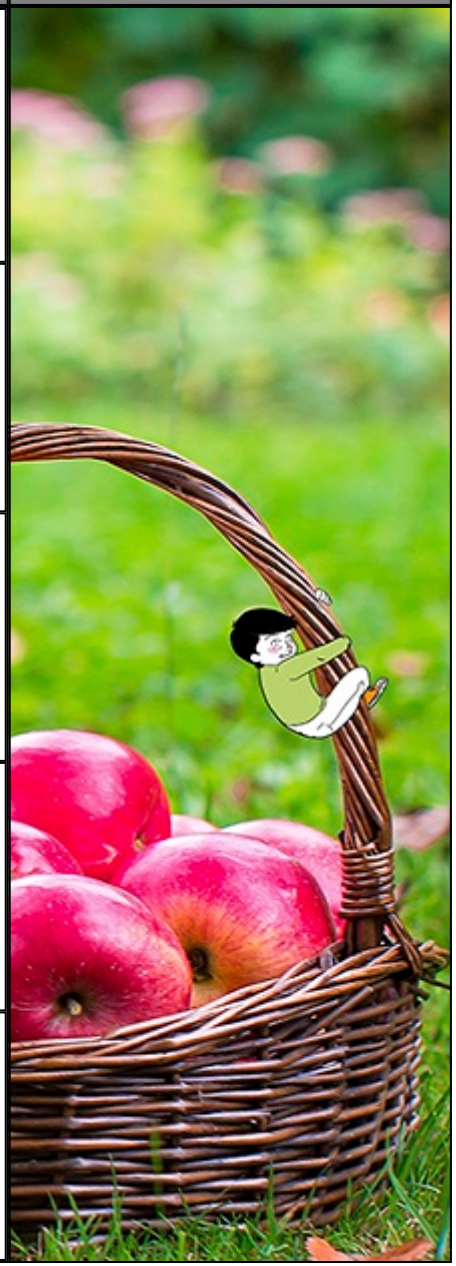


Produit labellisé Bio Origine France Régional Plat signature

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française

SPLEA - CRECHE OTTMARSHEIM *
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

	Menu
Lundi	**Carottes Bio** râpée - Vinaigrette aux fines herbes **Wings de poulet Label Rouge** - Sauce au jus /Emincé végétal - Bouillon épicé **Riz Bio** Épinards à la Béchamel Brie **Fruit de saison Bio**
Mardi	**Betteraves HVE** - Vinaigrette Nuggets de poisson - Sauce tartare /Nuggets de maïs - Sauce tartare **Boulgour Bio** Piperade **Flan fermier au chocolat (vrac)** Speculoos
Mercredi	
Jeudi	
Vendredi	



Bio Régional Produit labellisé

Toutes nos viandes de boeuf, veau et porc sont d'origine Française