



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 16/10/18

Reçu en Préfecture le : 16/10/18
CERTIFIÉ EXACT,

Séance du lundi 15 octobre 2018
D-2018/408

Aujourd'hui 15 octobre 2018, à 15h00,

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni en l'Hôtel de Ville, dans la salle de ses séances, sous la présidence de

Monsieur Alain JUPPE - Maire

Etaient Présents :

Monsieur Alain JUPPE, Madame Virginie CALMELS, Monsieur Nicolas FLORIAN, Madame Alexandra SIARRI, Monsieur Didier CAZABONNE, Madame Anne BREZILLON, Monsieur Fabien ROBERT, Mme Anne-Marie CAZALET, Monsieur Nicolas BRUGERE, Madame Brigitte COLLET, Monsieur Jean-Louis DAVID, Madame Emmanuelle CUNY, Monsieur Stephan DELAUX, Madame Nathalie DELATTRE, Monsieur Marik FETOUH, Madame Laurence DESSERTINE, Monsieur Jean-Michel GAUTE, Madame Magali FRONZES, Monsieur Pierre LOTHAIRE, Madame Emilie KUZIEW, Monsieur Pierre De Gaétan NJIKAM MOULIOM, Madame Arielle PIAZZA, Monsieur Jérôme SIRI, Madame Elizabeth TOUTON, Monsieur Joël SOLARI, Madame Ana maria TORRES, Monsieur Jean-Pierre GUYOMARC'H, Monsieur Michel DUCHENE, Madame Mariette LABORDE, Madame Marie-Françoise LIRE, Monsieur Erick AOUIZERATE, Monsieur Philippe FRAILE MARTIN, Monsieur Benoit MARTIN, Monsieur Gérard CARMONA, Madame Anne WALRYCK, Madame Marie-Hélène VILLANOVE, Madame Florence FORZY-RAFFARD, Madame Constance MOLLAT, Monsieur Alain SILVESTRE, Madame Marie-José DEL REY, Madame Maribel BERNARD, Monsieur Guy ACCOCEBERRY, Monsieur Yohan DAVID, Monsieur Edouard du PARC, Madame Sandrine RENO, Madame Estelle GENTILLEAU, Monsieur Yassine LOUIMI, Madame Stéphanie GIVERNAUD, Mme Laetitia JARTY ROY, Madame Solène COUCAUD-CHAZAL, Madame Cécile MIGLIORE, Madame Michèle DELAUNAY, Monsieur Pierre HURMIC, Monsieur Vincent FELTESSE, Madame Emmanuelle AJON, Monsieur Nicolas GUENRO, Madame Delphine JAMET, Monsieur Matthieu ROUVEYRE, Monsieur François JAY, *Monsieur Yassine LOUIMI présent jusqu'à 15h30 et Monsieur Pierre de Gaétan NJIKAM MOULIOM présent jusqu'à 15h45*

Excusés :

Monsieur Marc LAFOSSE, Madame Catherine BOUILHET

Structure d'accueil de la Petite Enfance Mirassou. Présentation du rapport annuel 2017. Information au Conseil Municipal.

Madame Brigitte COLLET, Adjoint au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Par délibération du 2 mai 2016, vous avez confié, dans le cadre de la procédure de renouvellement du contrat arrivé à son échéance le contrat d'affermage à la société Maison Bleue pour une durée de 6 ans à compter du 1er août 2016.

Par délibération du 6 juin 2016, vous avez autorisé l'avenant portant sur la création de la société dédiée, LA MAISON BLEUE – BORDEAUX 3 SARL, à l'exécution exclusive de la convention ayant pour objet l'exploitation, la gestion et l'entretien de l'établissement multi-accueil petite enfance de la rue Mirassou à Bordeaux.

Par délibération du 9 juillet 2017, vous avez autorisé l'avenant portant sur la modification des statuts de la société « LA MAISON BLEUE-BORDEAUX 3 SARL » et de retenir la substitution de la nouvelle société LA MAISON BLEUE, à la société LA MAISON BLEUE SAS dans tous ses droits et obligations nés desdites conventions de délégation de service public.

Conformément à l'article 52 de l'ordonnance du 29 janvier 2016, les concessionnaires ont l'obligation de remettre à l'autorité délégante un rapport annuel. L'examen du rapport du délégataire La Maison Bleue pour l'année 2017 vous est présenté sur la base de la présente synthèse, conformément à l'article L. 1411-3 du code général des collectivités territoriales.

I – Présentation générale

La structure accueille les enfants bordelais dans le cadre de l'Offre de Service Petite Enfance mise en place par la Ville. Elle dispose d'une capacité d'accueil de 60 places et est ouverte du lundi au vendredi de 7h30 à 19h.

II – Evolution de l'activité

153 enfants ont été accueillis sur l'établissement en 2017, sur la base de 245 jours d'ouverture.

L'activité a généré les taux de présentéisme suivants :

- ✓ un taux de présentéisme physique de 72,21%, soit 122 063 heures, ce qui est inférieur à celui prévu au contrat avec 74,6% ;
- ✓ un taux de présentéisme financier de 84,47%, soit 142 796 heures, ce qui est supérieur à celui prévu au contrat de 83,5%.

III – La qualité du service

Conformément à l'évolution de la définition du Conseil Départemental de l'accueil occasionnel et à la volonté de la Ville, la structure Mirassou lors du changement de délégataire a fait évoluer son offre d'accueil initiale (2 établissements de 40 et 20 places) vers un seul établissement d'accueil de 60 places, ouverte également en août.

En 2017, la structure a poursuivi la réécriture et mise en place du nouveau projet pédagogique. Ce projet est basé sur l'éveil artistique, culturel et sensoriel avec différentes activités d'éveil proposées : notamment le potager, l'intervention d'une plasticienne, d'un intervenant capoeira et musique. En complément, des événements festifs ont eu lieu tout au long de l'année : rois/reine, nouvel an chinois, carnaval, chasse aux œufs, fête de fin d'année sur le thème de l'eau, fête de l'hiver...

Un enfant porteur d'un handicap a pu être accueilli en coordination avec des partenaires institutionnels.

Les parents ont été associés à des évènements clés de la crèche tels que les réunions de rentrée, des cafés des parents, des rencontres à thème, le festival des parents. Une gazette « La bouteille à la mer » est adressée aux parents tous les trimestres.

Dans le cadre du suivi réalisé par les équipes supports de La Maison Bleue, la structure a bénéficié d'audits réguliers tant sur son fonctionnement que sur la pédagogie.

Au 31/12/2017, l'équipe était composée de 21 salariés, dont 2 en contrats avenir et un travailleur handicapé. En 2017, 9 agents ont quitté la crèche dont la directrice partie en retraite, une mutation et 3 salariés pour des changements de projets professionnels. Le changement de délégataire et d'organisation a occasionné le départ de nombreux collaborateurs. Dans ce contexte et compte-tenu des vacances de postes et délais de recrutement, le nombre d'équivalent temps plein (ETP) moyen a été de 19,5 sur l'année 2017. Le délégataire devra poursuivre en 2018 le renforcement de l'équipe pour attendre les 21,5 ETP prévus au contrat. L'organisation et la cohésion d'équipe sont favorisés par des réunions régulières de section. Les projets transverses sont travaillés lors de réunions d'équipe et d'encadrement ainsi que lors des deux journées pédagogiques.

L'enquête de satisfaction 2017 révèle que 91 % des parents sont satisfaits ou très satisfaits.

En 2018, la structure devra poursuivre la mise en œuvre de son projet pédagogique avec notamment :

- le développement d'un projet de lien intergénérationnel avec la maison de retraite ;
- le déploiement de la communication gestuelle associée à la parole ;
- l'éveil multiculturel par les chants et les contes ;
- la sensibilisation à l'égalité de traitement Filles et Garçons.

Ces projets n'ont pas été mis en place depuis la reprise de la structure par le nouveau concessionnaire en raison du manque de stabilité de l'équipe et de la priorité donnée à l'appropriation par les équipes de la politique éducative et pédagogique de La Maison Bleue.

IV – Les actions de développement durable et liées à l'Agenda 21

En 2017, la Structure a mis en place des actions dans le cadre de son programme Agenda 21 avec notamment : la mise en place d'un potager pédagogique, l'application d'une politique achats vertueuse et responsable, l'utilisation de produits d'entretien éco-labellisés, le recours à 57% de produits biologiques dans l'alimentation, l'utilisation de produits frais et de saison en majorité, l'utilisation d'objets recyclés pour les activités...

La crèche a participé à différents projets d'ordre caritatif : récolte de bouchons de liège pour l'association Agir Cancer Gironde, dons de transat à la Croix Rouge, collecte de jouets pour une association caritatives.

V – Les actions relatives au Pacte de Cohésion Sociale et Territoriale de la Ville

En 2017, la structure a comptabilisé seulement 3 467,96 heures d'insertion. L'écart avec l'engagement contractuel d'une moyenne annuelle de 9 874 heures s'explique par le fait que les contrats d'avenir ont été suspendus et les postes à pouvoir étaient principalement des emplois de catégories 1.

Un travailleur porteur de handicap en CDI à mi-temps est employé par la crèche.

VI – L'entretien des bâtiments

Le délégataire est en charge de l'entretien des locaux et des équipements ainsi que de la maintenance et du renouvellement des matériels mis à sa disposition.

La Maison Bleue a réalisé des investissements à hauteur de 3 764,53 euros en 2017. Elle a également réalisé des opérations de maintenance et d'entretien pour un montant de 18 393 euros.

VII - Eléments financiers

Comptes de résultat réels et prévisionnels 2017 et 2016 synthétiques :

Etats comptables synthétiques €	2016			2017					Variations Réel 17/16 sur 12 mois
	5 mois (4 mois d'activité)			12 mois					
	Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel.	Prévi. hors Août	Prévi. Août	Total Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel.	
Achats	15 803	13 604	- 2 199	42 129	308	42 437	39 343	- 3 094	- 1 470
Services Extérieurs	21 222	23 843	2 621	54 401	1 737	56 138	62 286	6 148	- 9 244
Autres Services Extérieurs	16 224	46 236	30 012	41 592	127	41 719	138 915	97 196	206
Impôts et Taxes	24 697	18 087	- 6 610	60 460	3 100	63 560	65 624	2 064	11 363
Charges de personnel	233 428	286 250	52 822	644 822	37 933	682 755	585 528	- 97 227	- 273 222
Autres charges de gestion courante	-	-	-	-	-	-	493	493	493
Charges financières	893	361	- 532	2 185	-	2 185	1 627	- 558	544
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions	4 342	4 168	- 174	10 422	-	10 422	12 742	2 320	238
IS	924	-	- 924	2 262	1 755	4 017	4 558	541	4 558
Participation salariés	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total charges	317 534	392 550	75 016	858 272	44 960	903 232	911 116	7 884	- 266 533
Rémunération gestionnaire après IS	1 716	1 716	-	4 201	3 260	7 461	7 460	- 1	2 312
Total charges après rémunération gestionnaire	319 250	394 266	75 016	862 473	48 220	910 693	918 576	7 883	- 264 221
Contrôle	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits de fonctionnement	319 249	307 632	- 11 617	862 473	48 220	910 692	884 392	- 26 300	- 38 504
Autres produits de gestion courante	0	53 058	53 058	-	-	-	42 649	42 649	- 116 525
Produits financiers	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits exceptionnels	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total produits	319 249	360 690	41 441	862 473	48 220	910 692	927 041	16 349	- 155 029
Résultat	- 0	- 33 576	- 33 575	-	-	-	8 465	8 465	109 192

Le résultat net 2017 présente un bénéfice de 8 465 euros, le total des charges après rémunération du délégataire est de 918 576 euros et le total des produits est de 927 041 euros. Les charges sont supérieures au contrat de 7 884 euros et les produits de 16 349 euros. L'analyse de ces variations est réalisée ci-après.

Comptes de résultat réels et prévisionnels 2017 et 2016 :

Etats comptables détaillés €	2016			2017				Variations Réel 17/16 sur 12 mois	
	5 mois (4 mois d'activité)			12 mois					
	Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel	Prévi. hors Août	Prévi. Août	Total Prévi.	Réel		Ecart Prévi. / Réel
Energie, eau, gaz, carburants...	4 974	3 637	- 1 337	13 260		13 260	14 839	1 579	3 928
Frais généraux, administratifs	1 569	1 158	- 411	4 182		4 182	1 416	- 2 766	- 2 058
Fourniture sécurité des locaux	753	-	- 753	2 007		2 007	1 672	- 335	1 672
Fournitures activité, puériculture et jouets	3 122	4 964	1 842	8 323		8 323	12 676	4 353	2 215
Hygiène et pharmacie	4 605	3 846	- 759	12 277	308	12 585	7 130	- 5 455	- 4 407
Divers (linge)	781	-	- 781	2 080		2 080	1 610	- 470	1 610
Achats	15 803	13 604	- 2 199	42 129	308	42 437	39 343	- 3 094	- 1 470
Alimentation (sous-traitance)	11 242	15 157	3 915	29 971	1 737	31 708	42 730	11 022	- 2 741
Locations et charges locatives	917	777	- 140	2 244		2 244	2 348	104	17
Entretien et réparation (bien immob/mob/maintenance)	7 788	6 890	- 898	19 064		19 064	15 212	- 3 852	- 5 456
Prime d'assurance	1 275	1 020	- 255	3 121		3 121	1 995	- 1 126	- 1 063
Entretien jeux extérieurs	-	-	-	-		-	-	-	-
Services Extérieurs	21 222	23 843	2 621	54 401	1 737	56 138	62 286	6 148	- 9 244
Personnel extérieur (médecin, psy, CAC)	5 805	-	- 5 805	14 210		14 210	278	- 13 932	278
Intermédiaires et honoraires	1 264	600	- 664	3 093	127	3 220	4 396	1 176	2 596
Service support	7 438	44 436	36 998	19 829		19 829	131 884	112 055	- 1 424
Publicité	-	-	-	-		-	-	-	-
Déplacements, mission, réception	-	380	380	-		-	411	411	- 728
Frais postaux et télécom	1 171	821	- 350	3 121		3 121	1 610	- 1 511	- 852
Divers (logiciel informatique Hoptis)	547	-	- 547	1 338		1 338	336	- 1 002	336
Autres Services Extérieurs	16 224	46 236	30 012	41 592	127	41 719	138 915	97 196	206
I&T rattachés au frais de personnel	15 978	13 174	- 2 804	39 114	2 255	41 369	46 927	5 558	7 405
Autres I&T	8 720	4 913	- 3 807	21 346	845	22 191	18 697	- 3 494	3 958
Impôts et Taxes	24 697	18 087	- 6 610	60 460	3 100	63 560	65 624	2 064	11 363
Rémunération personnel	167 854	193 919	26 065	466 504	27 729	494 233	443 574	- 50 659	- 138 183
Charges patronales	53 156	78 731	25 575	147 917	8 749	156 666	115 052	- 41 614	- 121 141
Autres charges sociales (CE, médecine travail)	1 264	2 445	1 181	3 093		3 093	2 046	- 1 047	5 289
Autres dont formation	11 155	11 155	0	27 308	1 455	28 763	24 856	- 3 907	- 8 609
Charges de personnel	233 428	286 250	52 822	644 822	37 933	682 755	585 528	- 97 227	- 273 222
Charges diverses de gestion courantes	-	-	-	-		-	493	493	493
Autres charges de gestion courante	-	-	-	-		-	493	493	493
Charges financières	893	361	- 532	2 185	-	2 185	1 627	- 558	544
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions	4 342	4 168	- 174	10 422	-	10 422	12 742	2 320	238
IS	924	-	- 924	2 262	1 755	4 017	4 558	541	4 558
Participation salariés	-	-	-	-		-	-	-	-
Total charges	317 534	392 550	75 016	858 272	44 960	903 232	911 116	7 884	- 266 533
Rémunération gestionnaire après IS	1 716	1 716	-	4 201	3 260	7 461	7 460	- 1	2 312
Total charges après rémunération gestionnaire	319 250	394 266	75 016	862 473	48 220	910 693	918 576	7 883	- 264 221
Contrôle	-	-	-	-		-	-	-	-
PS reçue de la CAF (Mcaf) + participation famille (Mfam)	247 528	235 911	- 11 617	666 358	38 629	704 986	727 277	22 291	19 544
Participation Mairie de Bordeaux (M1)	71 721	71 721	-	196 115	9 591	205 706	157 115	- 48 591	- 58 048
M2 autres	-	-	-	0	0	0	0	0	0
Produits de fonctionnement	319 249	307 632	- 11 617	862 473	48 220	910 692	884 392	- 26 300	- 38 504
Cotisations adhérents	-	-	0	-	-	-	-	-	-
Autres	-	53 058	53 058	-	-	-	42 649	42 649	- 116 525
Autres produits de gestion courante	0	53 058	53 058	-	-	-	42 649	42 649	- 116 525
Produits financiers	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits exceptionnels	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total produits	319 249	360 690	41 441	862 473	48 220	910 692	927 041	16 349	- 155 029
Résultat	-	0	- 33 576	-	-	-	8 465	8 465	109 192

VII.1 Les produits

Etats comptables détaillés €	2016 5 mois (4 mois d'activité)			2017 12 mois				Variations Réel 17/16 sur 12 mois
	Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel	Prévi. hors Août	Prévi. Août	Total Prévi.	Réel	
PS reçue de la CAF (Mcaf) + participation famille (Mfam)	247 528	235 911	- 11 617	666 358	38 629	704 986	727 277	22 291
Participation Mairie de Bordeaux (M1)	71 721	71 721	-	196 115	9 591	205 706	157 115	- 48 591
M2 autres	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits de fonctionnement	319 249	307 632	- 11 617	862 473	48 220	910 692	884 392	- 26 300
Cotisations adhérents	-	-	-	-	-	-	-	-
Autres	-	53 058	53 058	-	-	-	42 649	42 649
Autres produits de gestion courante	-	53 058	53 058	-	-	-	42 649	42 649
Produits financiers	-	-	-	-	-	-	-	-
Produits exceptionnels	-	-	-	-	-	-	-	-
Total produits	319 249	360 690	41 441	862 473	48 220	910 692	927 041	16 349
Résultat	0	- 33 576	- 33 575	-	-	-	8 465	8 465

En 2017, les produits sont de 927 041 euros et sont supérieurs aux produits prévisionnels qui s'élèvent à 910 692 euros soit un écart positif de 16 349 euros. Cela s'explique :

- d'une part, par un taux de présentéisme financier en 2017 supérieur au contrat : 84,47% contre 83,5% prévus et ;
- d'autre part, du fait des autres produits de gestion courante de 42 649 euros contre 0 euros prévus au contrat.

Précisons que les produits auraient dû être supérieurs au prévisionnel de 24 998 euros de plus que ce que le fermier a comptabilisé. Les produits sont donc, en 2017, supérieurs au modèle de + 41 347 euros du fait d'une sous-estimation de la compensation Ville par le délégataire (Cf. paragraphe ci-après « régularisations »).

Selon le contrat, article 18, le taux de présentéisme financier est égal au nombre d'heures facturées aux familles divisé par le nombre d'heures maximum facturables.

Les produits comptabilisés par le fermier se décomposent comme suit au 31/12/2017 :

- 727 277 euros de participation de la CAF et des familles,
- 157 115 euros de participation de la Ville,
- 42 649 euros d'autres produits de gestion courante (dont principalement : réservataires pour 23 499 euros, divers transferts de charges d'exploitation de 8 373 euros, frais d'inscription de 6 300 euros, subvention contrat avenir de 4 400 euros).

VII.1.1 Prestation de Service Unique (PSU) : CAF et familles

Les montants de participation de la CAF et des versements réalisés par les familles sont définis par la politique appliquée par la Caisse Nationale des Allocations Familiales. En 2017, ces produits sont supérieurs au prévisionnel du fait d'un taux de présentéisme financier en 2017 supérieur au contrat : 84,47% contre 83,5% prévus.

VII.1.2 Participation Ville

L'article 18 du contrat de délégation définit la participation que la Ville verse au fermier. Elle se compose de :

- la part M1, qui correspond à la compensation versée au fermier en contrepartie des contraintes particulières imposées par l'exploitation de ce type de service ;
- la part M2, variable selon la performance du fermier.

Le montant de la compensation Ville comptabilisée par le délégataire en 2017 est de 157 115 euros. Or, en application du contrat, le montant dû par la Ville au fermier au titre de l'année 2017 est de 182 113 euros. Ce montant correspond à :

- 196 115 euros de participation Ville, part M1
- + 9 591 euros de compensation Ville dans le cadre de l'ouverture au mois d'août ;
- - 6 653 euros de redevance liée au présentéisme financier ;
- - 16 940 euros de minoration liée à la commercialisation de places à des entreprises ;

Par conséquent, une régularisation de + 24 998 euros sera prise en compte par le délégataire dans les comptes 2018 au titre de 2017.

VII.1.2.1 Participation Ville part M1

La part M1 de la compensation Ville au titre de 2017 s'élève à 196 115 euros. Selon l'article 18 du contrat, ce montant est figé, les ajustements en fonction du taux horaire réel de PSU commenceront au titre de l'année 2018.

VII.1.2.2 Participation Ville part M2

La part M2 de la compensation Ville au titre de 2017 s'élève à – 14 002 euros. L'article 18 du contrat prévoit que M2 soit variable selon la performance du fermier.

En 2017, M2 correspond à :

- - 6 653 euros de redevance versée par le fermier à la Ville équivalant à 50 % des recettes supplémentaires, perçues des familles et de la CAF, au-delà d'un taux de présentéisme financier de 83,5%. Ce dernier représente 140 197 heures facturées selon le contrat : 132 515 heures hors mois d'août et 7 682 heures pour le mois d'août. Le nombre d'heures facturées réel en 2017 a été de 142 796 heures soit 2 599 heures de plus que dans le prévisionnel. Avec un taux PSU en 2017 de 5,12 euros cela implique un reversement du fermier au délégant de 6 653 euros ;
- -16 940 euros de minoration de la compensation Ville liée à la commercialisation de places à des entreprises. En effet, le contrat prévoit que la commercialisation d'une place entraîne une minoration de la compensation Ville de 7 000 euros HT par an. Au total, 2,42 places ont été commercialisées en 2017, soit une minoration de 16 940 euros ;
- + 9 591 euros de compensation versée par la Ville dans le cadre de l'option pour une ouverture de 4 semaines supplémentaires au mois d'août. Selon l'article 18 du contrat, ce montant est figé, les ajustements en fonction du taux horaire réel de PSU commenceront au titre de l'année 2018.

Notons que, n'a pas lieu d'être appliquée en 2017, la pénalité de 3 000 euros prévue au contrat dans la part M2. Cette pénalité s'applique dans les cas suivants :

- si le taux de présentéisme financier est inférieur au présentéisme physique ;
- si le prix de revient de la structure est supérieur au seuil d'exclusion défini par la CAF ;
- si le taux de présentéisme physique constaté est inférieur à 70%.

Ces conditions ne sont pas remplies en 2017. En effet :

- le taux de présentéisme financier est de 84,47%, il est donc supérieur au taux de présentéisme physique qui est de 72,21% ;
- le seuil d'exclusion de la CAF est de 15,19 euros en 2017, contre un prix de revient réel en 2017 de 7,53 euros par heure de présence ;
- le taux de présentéisme physique est de 72,21%, il est supérieur à 70%.

VII.1.2.3 Régularisations

Le tableau ci-dessous synthétise l'origine et les régularisations de ces écarts :

Impact sur le résultat net, en €	Montants Réel			Montants Réel		
	selon contrat et calculs du concédant	comptabilisé par le délégataire	Ecart non comptabilisés	selon contrat et calculs du concédant	comptabilisé par le délégataire	Ecart non comptabilisés
Ecart 2016	0	0	0	0	0	0
Suivi écarts contrat/réel 2016	0	0	0	0	0	0
Ecart sur M2 redevance présentéisme financier > 83,5%				-6 653	-26 319	19 666
Ecart sur commercialisation places entreprises				-16 940	-14 000	-2 940
Ecart compensation ouverture août				9 591	0	9 591
Régl sur provision de 39 k€ au lieu de 40,319 k€				0	1 319	-1 319
Suivi écarts contrat/réel 2017				-14 002	-39 000	24 998
Total	0	0	0	-14 002	-39 000	24 998

Comme détaillé dans le tableau ci-avant, nous avons recensés des écarts entre les montants comptabilisés par le fermier au titre de la participation de la Ville et les montants qu'il aurait dû comptabiliser selon le contrat. Le fermier a comptabilisé 24 998 euros de trop en sa défaveur. En effet, il a provisionné 39 000 euros de charge alors que le montant réel était de 14 002 euros. Ce montant fera l'objet d'une régularisation dans les comptes 2018.

VII.1.2.4 Prix d'une place en crèche pour la Ville par an

Ci-après un tableau de suivi du prix d'un berceau à l'année pour la Ville :

Prix d'une place en crèche pour la Ville €	2016			2017		
	Prévi.	Comptabilité fermier	Ecart	Prévi.	Comptabilité fermier	Ecart
Montant compensation Ville M1 prévi	71 721	71 721	-	196 115	196 115	-
Montant compensation Ville août	-	-	-	9 591	-	9 591
Montant M2 redevance présentéisme financier > 83,5%	-	-	-	6 653	-	6 653
Montant M2 commercialisation place entreprise	-	-	-	16 940	-	16 940
Provision	-	-	-	-	39 000	39 000
Montant compensation Ville ajustée omissions N	71 721	71 721	0	182 113	157 115	-24 998
Coût d'une place pour la Ville après ajustements	1 195	1 195	-	3 035	2 619	-417

Le montant de la participation Ville réelle au titre de 2017, calculée conformément au contrat s'élève à 182 113 euros pour 60 berceaux, soit un prix par place pour la Ville de 3 035 euros. Néanmoins, le montant de la participation Ville comptabilisée par le fermier au titre de 2017 présente des écarts avec le contrat et fait ressortir un prix d'une place en crèche pour la Ville de 2 619 euros. En 2016, le prix d'une place pour la Ville a été de 1 195 euros pour 4 mois d'activité (de septembre à décembre 2016), soit 3 586 euros sur 12 mois. Le prix réel par place pour la Ville, calculé selon les modalités contractuelles, est inférieur au coût prévisionnel 2017 qui lui s'élevait à de 3 428 euros par places. Cela s'explique d'une part, par un taux de présentéisme financier réalisé supérieur au taux de présentéisme financier prévisionnel déclenchant une redevance à payer par le fermier à la Ville et d'autre part par la minoration de la redevance de la Ville pour commercialisation de places à des entreprises privées par le fermier.

VII.2 Les charges

Le total des charges de l'exercice 2017, incluant les frais de services support, la rémunération du délégataire et hors résultat net de l'exercice revenant au délégataire s'élève à 918 576 euros contre 394 266 euros en 2016 sur 5 mois. Le total des charges prévues au modèle pour 2017 est de 910 693 euros soit 7 883 euros de moins que le réalisé.

Etats comptables détaillés €	2016			2017			Variations Réel 17/16 sur 12 mois	
	5 mois (4 mois d'activité)			12 mois				
	Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel	Prévi. hors Août	Prévi. Août	Total Prévi.	Réel	Ecart Prévi. / Réel
Energie, eau, gaz, carburants...	4 974	3 637	- 1 337	13 260		13 260	14 839	1 579
Frais généraux, administratifs	1 569	1 158	- 411	4 182		4 182	1 416	- 2 766
Fourniture sécurité des locaux	753	-	- 753	2 007		2 007	1 672	- 335
Fournitures activité, puériculture et jouets	3 122	4 964	1 842	8 323		8 323	12 676	4 353
Hygiène et pharmacie	4 605	3 846	- 759	12 277	308	12 585	7 130	- 5 455
Divers (linge)	781	-	- 781	2 080		2 080	1 610	- 470
Achats	15 803	13 604	- 2 199	42 129	308	42 437	39 343	- 3 094
Alimentation (sous-traitance)	11 242	15 157	3 915	29 971	1 737	31 708	42 730	11 022
Locations et charges locatives	917	777	- 140	2 244		2 244	2 348	104
Entretien et réparation (bien immob/mob/maintenance)	7 788	6 890	- 898	19 064		19 064	15 212	- 3 852
Prime d'assurance	1 275	1 020	- 255	3 121		3 121	1 995	- 1 126
Entretien jeux extérieurs	-	-	-	-		-	-	-
Services Extérieurs	21 222	23 843	2 621	54 401	1 737	56 138	62 286	6 148
Personnel extérieur (médecin, psy, CAC)	5 805	-	- 5 805	14 210		14 210	278	- 13 932
Intermédiaires et honoraires	1 264	600	- 664	3 093	127	3 220	4 396	1 176
Service support	7 438	44 436	36 998	19 829		19 829	131 884	112 055
Publicité	-	-	-	-		-	-	-
Déplacements, mission, réception	-	380	380	-		-	411	411
Frais postaux et télécom	1 171	821	- 350	3 121		3 121	1 610	- 1 511
Divers (logiciel informatique Hoptis)	547	-	- 547	1 338		1 338	336	- 1 002
Autres Services Extérieurs	16 224	46 236	30 012	41 592	127	41 719	138 915	97 196
I&T rattachés au frais de personnel	15 978	13 174	- 2 804	39 114	2 255	41 369	46 927	5 558
Autres I&T	8 720	4 913	- 3 807	21 346	845	22 191	18 697	- 3 494
Impôts et Taxes	24 697	18 087	- 6 610	60 460	3 100	63 560	65 624	2 064
Rémunération personnel	167 854	193 919	26 065	466 504	27 729	494 233	443 574	- 50 659
Charges patronales	53 156	78 731	25 575	147 917	8 749	156 666	115 052	- 41 614
Autres charges sociales (CE, médecine travail)	1 264	2 445	1 181	3 093		3 093	2 046	- 1 047
Autres dont formation	11 155	11 155	0	27 308	1 455	28 763	24 856	- 3 907
Charges de personnel	233 428	286 250	52 822	644 822	37 933	682 755	585 528	- 97 227
Charges diverses de gestion courantes	-	-	-	-		-	493	493
Autres charges de gestion courante	-	-	-	-		-	493	493
Charges financières	893	361	- 532	2 185		2 185	1 627	- 558
Dotations aux amortissements, dépréciations et provisions	4 342	4 168	- 174	10 422		10 422	12 742	2 320
IS	924	-	- 924	2 262	1 755	4 017	4 558	541
Participation salariés	-	-	-	-		-	-	-
Total charges	317 534	392 550	75 016	858 272	44 960	903 232	911 116	7 884
Rémunération gestionnaire après IS	1 716	1 716	-	4 201	3 260	7 461	7 460	- 1
Total charges après rémunération gestionnaire	319 250	394 266	75 016	862 473	48 220	910 693	918 576	7 883

Les charges sont principalement constituées de :

- charges de personnel de 585 528 euros pour 19,5 équivalents temps plein en moyenne, soit 64% du total des charges ;
- frais de services support et rémunération du gestionnaire après IS de 150 480 euros, soit 16% du total des charges
- impôts et taxes de 65 624 euros, soit 7% du total des charges,
- services extérieurs pour 62 286 euros, représentant 7% du total des charges, dont des frais d'alimentation de 42 730 euros, soit 5% des charges, et 15 212 euros de frais d'entretien et maintenance ;
- divers achats pour un total de 39 343 euros ,soit 4% du total des charges, dont principalement l'énergie pour 14 839 euros, les fourniture activités, puériculture pour 12 676 euros, l'hygiène et la pharmacie pour 7 130 euros.

VII.2.1 Les charges de personnel

La masse salariale 2017, salaires bruts et charges patronales, est de 558 626 euros contre 272 650 euros en 2016 sur 4 mois d'activité et 650 899 euros prévus au contrat pour 2017.

L'écart de 92 273 euros entre le prévisionnel et le réalisé s'explique par :

- des salaires bruts réels de 443 574 euros contre 494 233 euros dans les comptes prévisionnels soit un écart négatif de 50 659 euros,
- des charges patronales réelles de 115 052 euros contre 156 666 euros dans le prévisionnel, soit 41 614 euros de charges en moins dans les comptes réels par rapport au compte prévisionnel.

L'écart négatif sur les salaires bruts est principalement dû à la différence en 2017, entre le nombre d'équivalents temps plein moyen (ETP) réels : 19,5 ETP contre 21,5 ETP prévus. Certains délais de recrutement ont été longs car les postes à pourvoir s'adressaient à des diplômés. Or, la demande sur ces profils est forte, il est difficile de recruter du personnel rapidement. Pour pallier le manque de personnel, le fermier a fait appel ponctuellement à d'autres structures du groupe La Maison Bleue. Notons que l'effectif se stabilise en 2018. Le nombre d'ETP moyen a déjà augmenté sur le premier semestre et tend à se rapprocher des 21,5 ETP prévus au contrat.

L'économie sur les charges patronales s'explique quant à elle par :

- le nombre d'ETP moyen réel inférieur au prévisionnel et donc une rémunération brute réelle inférieure à la rémunération brute prévisionnelle contribuant à un montant de charges moins élevé;
- le fait que le Crédit d'Impôt pour la Compétitivité et l'Emploi (CICE) vienne fortement diminuer les charges patronales : - 26 671 euros ;
- de faibles taux de charges sur les contrats aidés.

VII.2.2 Les frais de services support et autres rémunérations du délégataire

Les frais de services support et rémunération du gestionnaire après IS s'élèvent à 150 480 euros, soit 16% des charges en 2017. Ces charges sont incluses dans les rubriques suivantes du compte de résultat :

- service support : 131 884 euros ;
- autres dont formation: 11 155 euros ;
- rémunération gestionnaire après IS : 7 460 euros.

Ces frais incluent une partie du salaire de la coordinatrice, ainsi que les coûts des fonctions support tels que la comptabilité et les ressources humaines, les coûts de formation.

Ces frais de siège n'ont, en aucun cas, une influence sur le montant de la participation que la ville de Bordeaux verse au fermier car elle est définie contractuellement, sur la base des comptes prévisionnels.

VII.2.3 Les charges d'alimentation

Nous notons que les charges engagées pour l'alimentation sont de 42 730 euros contre 31 708 euros prévues au contrat, soit un coût supplémentaire pour le délégataire de 11 022 euros.

VII.2.4 Coût de revient par place

Le tableau ci-après synthétise le coût annuel par berceau :

en €	2016 5 mois (4 mois d'activité)			2017 12 mois		
	Prévi. hors Août	Réel	Ecart	Prévi.	Réel	Ecart
Charges hors frais de siège, rémunération du délégataire et résultat net	310 096	348 114	38 018	883 403	779 232	- 104 171
Coût annuel d'un berceau en € hors frais de siège, rémunération du délégataire et résultat net	5 168	5 802	634	14 723	12 987	- 1 736
Charges dont frais de siège, rémunération du délégataire et hors résultat net	319 250	394 266	75 016	910 693	918 576	7 883
Coût annuel d'un berceau en € hors frais de siège, rémunération du délégataire et résultat net	5 321	6 571	1 250	15 178	15 310	131

Nous avons calculé le coût annuel par place selon deux méthodes :

- d'une part nous avons calculé le coût de revient hors frais de siège, rémunération du délégataire et résultat net ;
- d'autre part le coût par berceau incluant les frais de siège, la rémunération du délégataire mais hors résultat net.

Nous constatons qu'en 2017, le coût par berceau réel, hors frais de siège, rémunération du délégataire et résultat net, est de 12 987 euros contre 14 723 euros prévus contractuellement. Ce delta de – 1736 euros s'explique principalement par les économies réalisées sur la masse salariale.

Quant au coût annuel par berceau réel, dont frais de siège, rémunération du délégataire et hors résultat net, il est de 15 310 euros en 2017. Il est sensiblement égal à celui prévu au contrat qui était de 15 178 euros.

VII.3 Le résultat et la rentabilité pour le délégataire

en €	2016 5 mois (4 mois d'activité)			2017 12 mois		
	Prévi. hors Août	Réel	Ecart	Prévi.	Réel	Ecart
Services support hors formation	7 438	44 436	36 998	19 829	131 884	112 055
Rémunération gestionnaire après IS	1 716	1 716	-	7 461	7 460	- 1
Résultat net	- 0	- 33 576	- 33 575	-	8 465	8 465
Total	9 154	12 576	3 423	27 290	147 809	120 519
Ecart sur provision					24 998	
Total	9 154	12 576	3 423	27 290	172 807	145 517

En 2017, la rémunération totale du délégataire pour sa gestion de la crèche, incluant les frais de support (retraités des frais de formation prévus dans d'autres rubriques du prévisionnel), la rémunération du gestionnaire après impôt sur les sociétés et le résultat net de l'année, s'élève à 147 809 euros contre 27 290 euros prévus au contrat, soit un écart de 120 519 euros en plus au réel.

L'écart de 145 517 euros en 2017, entre le réalisé et le prévisionnel, s'explique principalement par :

- Des économies sur des postes de charges, en particulier sur les frais de personnel :
 - 92 273 euros (économie sur les charges patronales grâce aux contrats aidés, CICE et sur les salaires bruts du fait des délais de recrutement...)
- Des produits supérieurs au prévisionnel de + 41 347 euros.

En effet, les produits PSU (CAF et familles) ont été supérieurs de 22 291 euros au prévisionnel grâce à un très bon taux de présentéisme financier. Néanmoins cet écart positif est diminué du partage des recettes complémentaires au-delà d'un taux de présentéisme financier supérieur à 83,5% via la part M2 de la compensation Ville et de la minoration pour commercialisation de places à des entreprises.

Les autres produits ont été supérieurs au prévisionnel de 42 649 euros comme détaillé ci-avant.

Comme pour les frais de siège mentionnés ci-avant, les excédents de rémunération du délégataire et de résultat net n'ont en aucun cas une influence sur les montants versés par la ville de Bordeaux. La compensation versée par la Ville n'est pas influencée par l'augmentation de ces frais, car elle est définie contractuellement, sur la base des comptes prévisionnels.

Pour votre complète information le rapport annuel 2017 est annexé à la présente synthèse.

Je vous demande, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en prendre acte.

INFORMATION DU CONSEIL MUNICIPAL

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 15 octobre 2018

P/EXPEDITION CONFORME,

Madame Brigitte COLLET



Rapport d'Activité 2017

Multi-Accueil MIRASSOU

33-35 rue Roger Mirassou – 33800 Bordeaux

Votre contact :

Nathalie PIERRE La Maison Bleue

nathaliepierre@la-maison-bleue.fr - 06.75.62.03.11

www.la-maison-bleue.fr



SOMMAIRE

Les évènements marquants de l'année.....	1
Le groupe La Maison Bleue	4
Volet Administratif et Quantitatif	15
Les chiffres de l'accueil.....	16
Les relations avec les collectivités et les tutelles.....	19
L'activité	21
Les éléments financiers	23
Le personnel	29
Volet Accueil des Familles	37
L'inscription	38
La vie des parents à la crèche	39
Volet Accueil des enfants.....	45
L'accueil	46
L'éveil culturel, artistique et sensoriel.....	56
Le travail institutionnel	64
Les objectifs 2018	69
Volet Sécurité et développement durable.....	71
La sécurité incendie	72
La démarche durable et responsable.....	73
Annexes	77
Insertion professionnelle	79
Agenda 21	81

Les évènements marquants de l'année

1. Publication du cadre national pour l'accueil du jeune enfant le 23 mars 2017

Le texte « cadre national pour l'accueil du jeune enfant », publié le 23 mars 2017 par le Ministère des Familles, de l'Enfance et des Droits des femmes, expose les principes et les valeurs essentielles que partagent les professionnels de l'accueil du jeune enfant en France. Il propose un cadre de référence commun à l'ensemble des modes d'accueil, individuels et collectifs, et s'adresse à toutes celles et ceux qui les conçoivent et les mettent en œuvre : élus, gestionnaires, spécialistes, institutions et services, professionnels et parents.

Ce cadre d'orientation est issu des recommandations d'une concertation scientifique et publique, la mission *Développement du jeune enfant, modes d'accueil, formation des professionnels*, à laquelle l'ensemble des acteurs de l'accueil du jeune enfant ont été associés pendant près d'un an, sous l'égide de la psychologue et psychanalyste Sylviane Giampino.

En partant des besoins fondamentaux des tout-petits, le texte cadre reformule les pratiques professionnelles en fonction de l'intérêt supérieur de l'enfant et explicite la manière dont le monde de la petite enfance peut poser les bases nécessaires à un développement complet, harmonieux, respectueux des droits, des besoins et de la singularité des filles et des garçons.



2. Rencontre nationale de l'éveil artistique et culturel le 8 décembre 2017

Le ministère des Solidarités et de la Santé et le ministère de la Culture se sont engagés de manière concertée, le 20 mars 2017, par le protocole d'accord visant à favoriser l'éveil artistique et culturel du jeune enfant, à développer un volet « éveil artistique et culturel » dans la politique d'accueil du jeune enfant du ministère des Solidarités et de la Santé, ainsi qu'un volet « petite enfance » dans la politique d'éducation artistique et culturelle du ministère de la Culture.

Ils soutiennent l'intégration de l'éveil artistique et culturel des tout-petits dans la formation initiale et continue des professionnels de la petite enfance et de la culture, ils favorisent les initiatives exemplaires et innovantes conduites par les acteurs de terrain partout en France.

À l'occasion de la rencontre nationale de l'éveil artistique et culturel des jeunes enfants, le 8 décembre 2017, premier temps fort de la mise en œuvre du protocole, les deux ministères ont souhaité transmettre aux professionnels de la petite enfance et aux professionnels de la culture une photographie nationale d'un certain nombre d'initiatives d'éveil artistique et culturel dans les territoires.



3. Vigilance face à la menace terroriste

Les consignes ministérielles face à la menace terroriste

Face à la menace terroriste, le Ministère des Familles, de l'Enfance et des Droits des femmes a publié la circulaire ministérielle du 17 août 2016 demandant aux gestionnaires de crèche de s'organiser pour faire face aux situations d'urgence pouvant toucher la sécurité des établissements.

Le Ministère :

- Signale les interlocuteurs pouvant être mobilisés dans le cadre de la préparation aux urgences particulières et susceptibles d'intervenir en cas de concrétisation du risque
- Détaille les étapes de la préparation aux risques d'agressions provenant de personnes extérieures et d'attentat
- Rappelle les bons réflexes

La Mise en application des indications par les crèches La Maison Bleue

Dès la publication de la circulaire ministérielle du 17 août 2016, La Maison Bleue a édité son Protocole de Mise en Sûreté (PMS) en rassemblant les documents de sécurité déjà existants mis à la disposition des crèches dans le book Qualité et en les complétant au regard des attentes de la circulaire. Cet outil a été mis à la disposition des crèches le 22 septembre 2016.

Chaque crèche s'est alors saisie de cette trame pour établir son protocole personnalisé avec le concours du Correspondant Défense de la ville ou l'interlocuteur dédié du Commissariat ou de la Gendarmerie dont dépend la crèche.

Ce protocole comprend :

- L'ensemble des **consignes de sécurité** édictées par le groupe La Maison Bleue visant à garantir la sécurité des établissements d'accueil de jeunes enfants dont il a la gestion
- Les **conduites à tenir** par le responsable d'établissement et l'équipe pour faire face à une évacuation comme à une mise à l'abri visant à protéger les enfants, leur famille et les professionnels de la crèche
- Les **supports de traçabilité** permettant de suivre la formation des professionnels et le déroulé des exercices



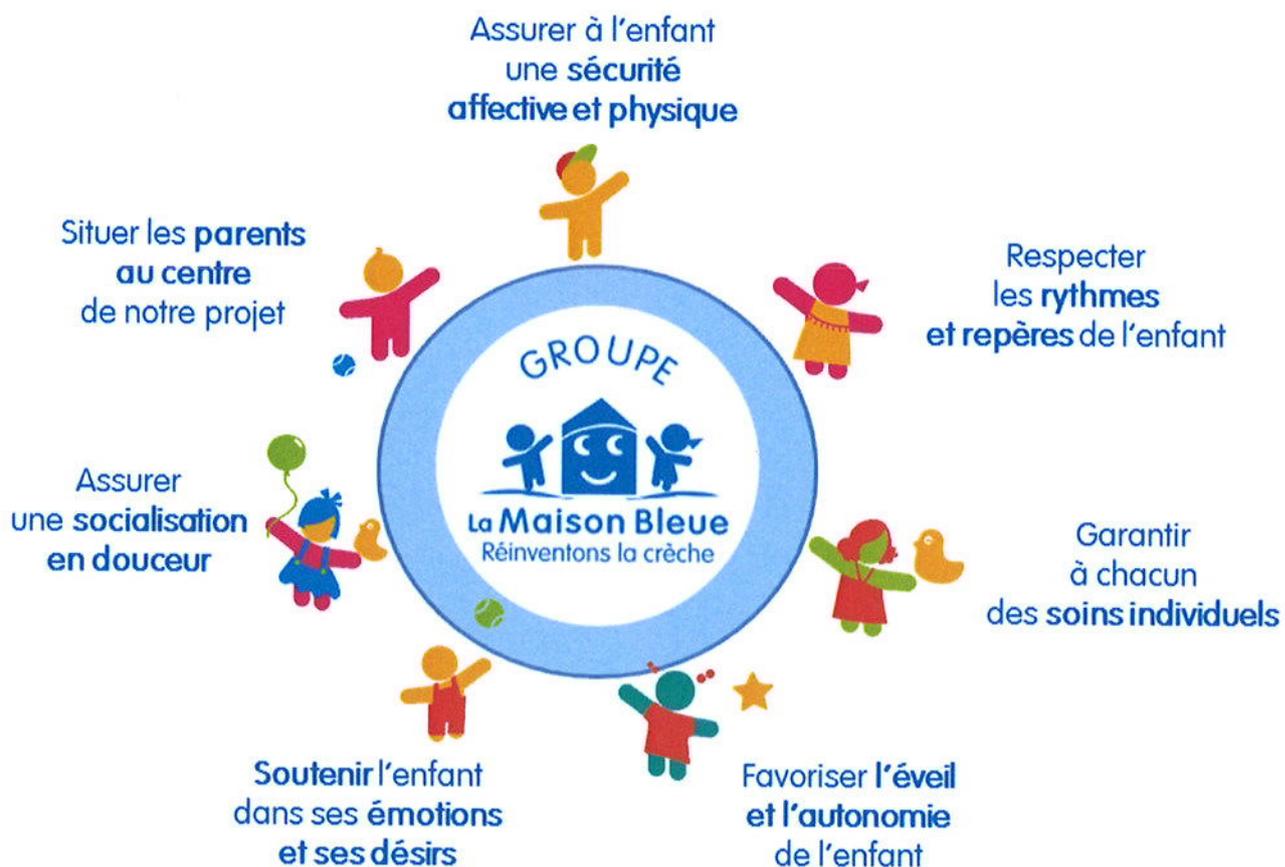
Le groupe La Maison Bleue

1. Présentation du groupe La Maison Bleue

Depuis plus de 12 ans, le groupe La Maison Bleue, spécialisé dans la gestion de crèches pour les entreprises et les collectivités, reste fidèle à ses valeurs : un **projet éducatif cohérent** et commun à toutes les crèches, des aménagements adaptés et sur-mesure, un engagement et un service de qualité.

Le projet éducatif est basé sur la **Charte éducative** de La Maison Bleue :

La charte éducative de La Maison Bleue



 Les chiffres clés du groupe La Maison Bleue en 2017



260 Multi-Accueil en propre,
et un réseau de plus
de **1300** crèches,
dont **37** ouvertes cette année



3 900 professionnels
pour accueillir **10 000** enfants



1 centre de formation qui a déjà formé plus de
3 000 professionnels en dispensant près de
30 000 heures de formation !

Et **1** école d'auxiliaires de Puériculture,
avec **56** étudiants diplômés chaque année !

🏠 Événements Parentalité de La Maison Bleue

La prestation de service que propose La Maison Bleue va plus loin que la gestion de crèches. La Maison Bleue a mis en place des événements autour de la parentalité avec des thèmes variés en partenariat avec des collectivités. La deuxième édition a été proposée à Montrouge avec **Les Matinales Parentalité en 2017**, et à Bussy-Saint-Georges avec la **Rencontre Parentalité**.

Ces événements ont pour vocation d'apporter des éclairages concrets aux parents, le temps d'une rencontre avec des experts reconnus. Les parents profitent d'une crèche éphémère aménagée pour l'occasion le temps de la rencontre.

Les spécialistes de la petite enfance : Stéphane Clerget, Didier Houzel ont échangé avec les parents.



2. Projet Evolution 2018, une nouvelle organisation de La Maison Bleue

Une qualité de service améliorée

Dans un contexte de croissance importante de l'entreprise, La Maison Bleue a lancé en 2016 son plan Evolution 2018, dans le but d'améliorer la qualité des services rendus à ses interlocuteurs, en améliorant les outils, process et conditions de travail des collaborateurs.

Quelques exemples structurant cette réorganisation

- La territorialisation des équipes : Les équipes « supports » sont réparties et attachées à un territoire spécifique comprenant un certain nombre de crèches, ce qui permet de mieux connaître les problématiques locales, et de fluidifier les échanges entre les collaborateurs et avec nos contacts.
- La création de nouveaux départements pour apporter des réponses adaptées aux nouveaux enjeux et à l'environnement dans lequel La Maison Bleue évolue. Exemple : le département Qualité et Grands Projets qui met en œuvre cette nouvelle organisation et pilote l'ensemble des nouveaux projets structurants de l'entreprise.
- Le lancement du Comité Innovation, présidé par Antonia Ryckbosch, cofondatrice de l'entreprise. L'objet de ce Comité est d'être un vivier de projets innovants afin de toujours répondre à notre ambition première : Réinventer la crèche.
- Déménagement du Siège dans des locaux plus spacieux, avec de nombreux espaces mis à disposition (salles de réunion, salles de pause, RIE...)

3. Une forte croissance externe et le développement du groupe à l'international

Pendant de nombreuses années, La Maison Bleue a fait le choix de la croissance organique comme mode de développement, notre objectif était de parfaire notre savoir-faire et notre expertise de gestionnaire de crèche. Aujourd'hui nous continuons d'avoir une croissance organique forte, et nous avons depuis quelques années démarré une politique de croissance externe aussi bien en France qu'à l'étranger avec l'acquisition en France du groupe La Part de Rêve et des crèches Baby and Co, et en Suisse avec le groupe privé leader sur son secteur, les crèches Pop et Poppa. En 2017, le rythme s'est accéléré avec 2 nouvelles acquisitions : l'une en France, l'autre au Luxembourg.

Acquisition du groupe de micro-crèches Happy Zou

Le groupe de micro-crèches Happy Zou compte une cinquantaine de salariés et 12 structures en Ile-de-France. La Maison Bleue désormais propose au total 40 structures micro-crèches dans l'hexagone et devient un acteur significatif dans le segment micros.



Acquisition du groupe Rockkids au Luxembourg

Troisième gestionnaire de crèches privées du Luxembourg, le groupe Rockkids est une entreprise familiale, créée par une mère et son fils, qui représente 10 établissements et 500 places.



4. Le bonheur est dans La Maison Bleue !

Selon l'enquête annuelle de satisfaction 2017 menée auprès d'un échantillon de parents d'enfants déjà inscrits, 96,72% recommandent La Maison Bleue et 91,53% estiment leur enfant heureux en crèche !

5. Signature de la Charte de la Diversité et lancement du Plan Diversité

Notre cœur de métier consiste à accompagner les enfants, les parents et les professionnels dans les valeurs de respect de chacun et de diversité. La façon dont nous gérons les crèches est imprégnée de ce climat de tolérance, mais nous ne l'avons jamais formalisé. Nous avons souhaité faire figure d'exemple en la matière **en signant la charte de la diversité en Juillet 2017**. Notre démarche a commencé par une action de communication sur les actions déjà mises en place au sein du groupe, un état des lieux permettra en 2018 l'identification des objectifs à atteindre et du plan d'action associé.



6. Signature avec l'ANPE d'un accord-cadre national, adhésion au projet Ma-Cigogne



« **Ma-Cigogne** » est une application mobile et un site internet ouvert à tous, qui donne droit uniquement aux demandeurs d'emplois dûment identifiés à un mode d'accueil occasionnel pour leurs enfants. La Maison Bleue en signant la charte, répond donc aux besoins des demandeurs d'emploi qui doivent se rendre par exemple à un entretien d'embauche.



7. Partenariat avec l'association ENERGIE

La Maison Bleue a signé le 5 septembre une convention de partenariat avec l'association Energie, structure d'insertion par l'activité économique conventionnée, qui a pour objectif le recrutement de personnes ayant des difficultés socioprofessionnelles afin de les aider à lever leurs freins à l'emploi. La Maison Bleue, dans le cadre de ce partenariat, s'engage à accueillir des salariés en insertion au sein de ses EAJE. Depuis le lundi 2 octobre, 3 salariées de l'association sont accueillies dans les crèches Mignonette à Tremblay, La Farandole des Totottes à Vaujours et Dolto à Drancy. Elles préparent ainsi le diplôme d'Auxiliaires de Puériculture en complétant leur apprentissage par un accueil sur 18 mois dans nos crèches. Un tuteur a été nommé pour chaque salarié en insertion accueilli.

8. Le Centre de formation La Maison Bleue forme toujours plus de professionnels

Le Centre de Formation La Maison Bleue, agréé en 2016 et référencé au titre du Décret Qualité, forme désormais à la fois les collaborateurs du groupe mais aussi des professionnels issus de structures externes (municipales, associatives, privées).

En 2017, le Centre aura délivré 4300 jours de formation au total, et formé 2828 personnes dont 500 personnes externes au groupe. Les formations sont dispensées dans le Centre de Formation à Boulogne Billancourt et sur site dans 4 régions : Ile-de-France, Rhône-Alpes, PACA et Bretagne.



9. Cérémonie de remise des diplômes des élèves de l'école d'Auxiliaires de Puériculture La Maison Bleue - Ifac

Vendredi 22 septembre 2017 a eu lieu la remise des diplômes de notre 9e promotion d'auxiliaires de puériculture de l'école La Maison Bleue – IFAC. Cela fût également l'occasion de fêter les 5 ans de notre partenariat avec l'Ifac (septembre 2012), et notre volonté de renforcer les liens.



10. Les collaborateurs s'engagent toujours plus !

Parce que l'Humanité est l'une des 5 valeurs du groupe, parce que notre engagement va au-delà de l'accueil offert dans nos crèches aux enfants et aux parents, parce que nous sommes impliqués et concernés par la vie de la planète, le groupe La Maison Bleue a décidé de soutenir deux grandes actions humanitaires en 2017.

Grande Collecte Nationale au profit des Antilles

Le groupe La Maison Bleue s'est associé fin septembre à l'appel national de solidarité et s'est mobilisé pour les Antilles après l'ouragan Irma. La Maison Bleue s'est engagée en doublant le montant collecté par les crèches et le siège. L'ensemble a été reversé à la Fondation de France.

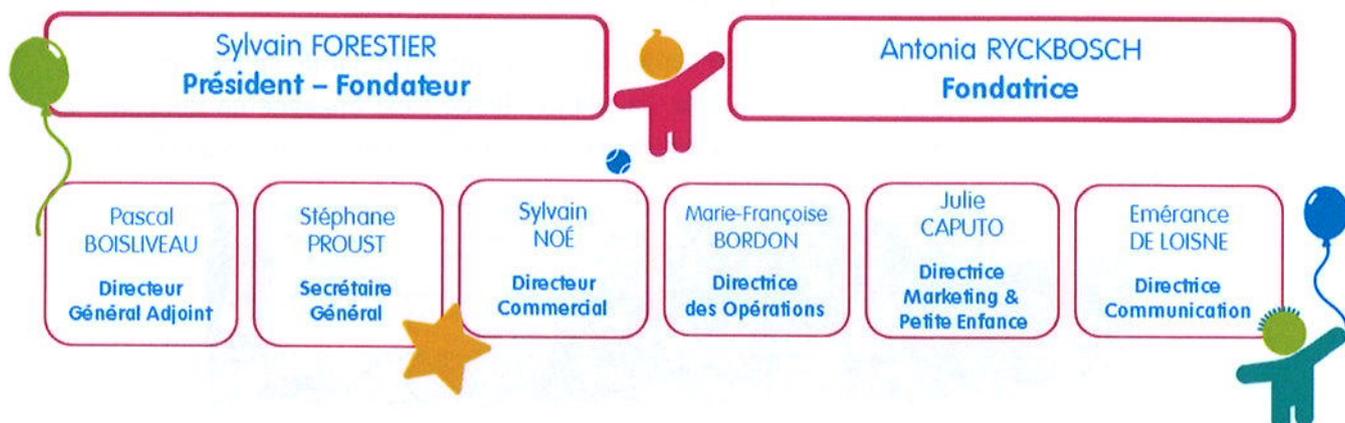


Grande Collecte Nationale au profit de l'association Le Rire Médecin pour les enfants hospitalisés

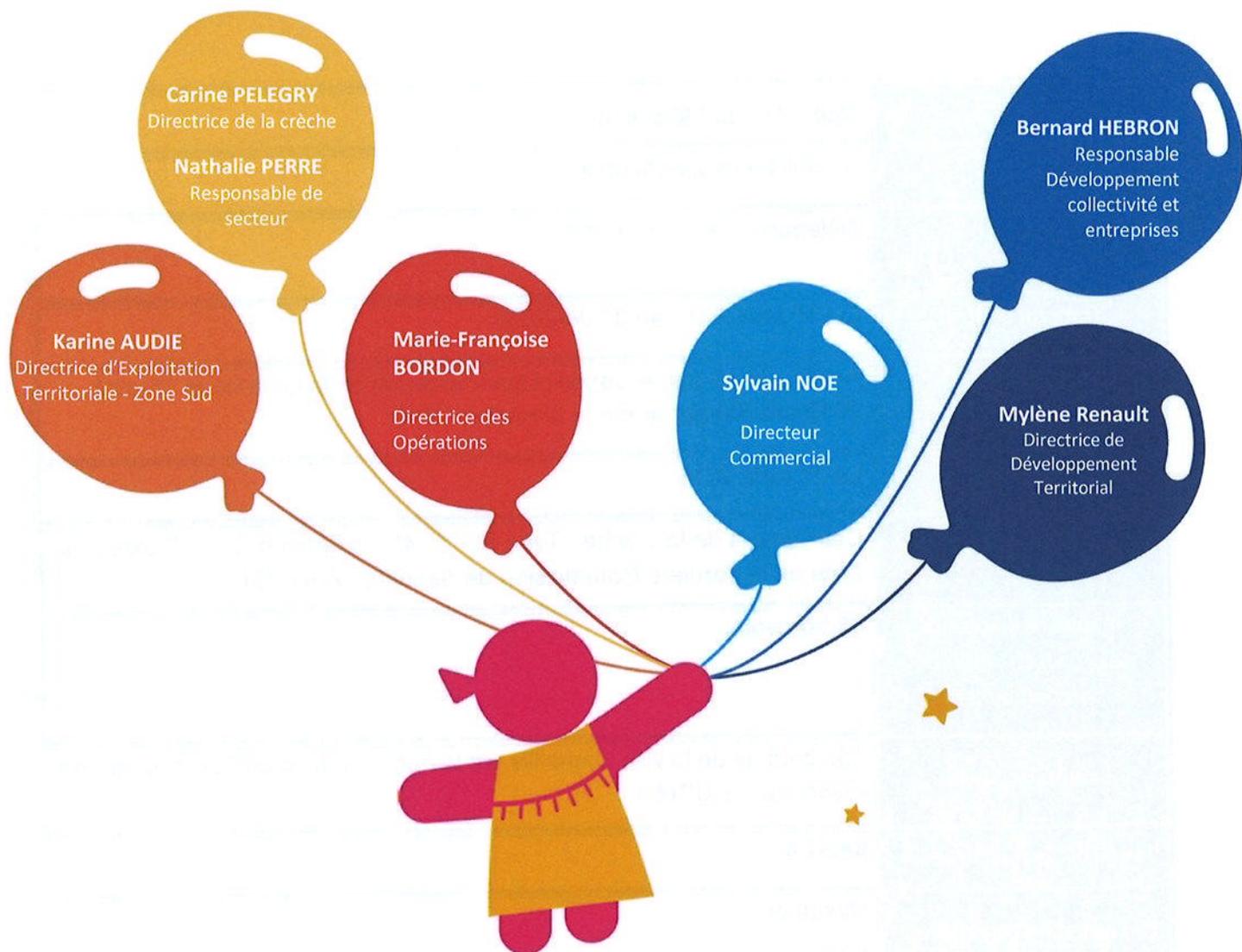
Une collecte nationale a été organisée dans l'ensemble des crèches du groupe, ainsi qu'au siège de La Maison Bleue, du 20 novembre (journée internationale des Droits de l'Enfant) au 1er décembre 2017. La collecte réalisée cette année permettra d'offrir 50 visites de clowns aux enfants malades à l'hôpital.



11. Organigramme du groupe La Maison Bleue



12. Vos interlocuteurs



13. Fiche d'identité du Multi-Accueil

Nom	Multi-Accueil Mirassou
Adresse	33-35 Rue Roger Mirassou
Statut	Délégation de Service Public
Date du contrat	Du 1 ^{er} août 2016 au 31/08/2022
Autorisation de fonctionnement	Arrêté délivré par le Conseil Départemental de la Gironde le 18 avril 2012 modifié par arrêté le 3 octobre 2016.
Date de reprise	Le 1 ^{er} août 2016.
Commission de Sécurité	Classement de la crèche : Type R <input checked="" type="checkbox"/> 4 ^{ème} catégorie <input type="checkbox"/> 5 ^{ème} catégorie Date de la dernière Commission de Sécurité : Août 2017
Capacité d'accueil <i>selon autorisation de fonctionnement</i>	60 berceaux
Enfants accueillis	153 enfants de la ville accueillis sur la durée globale de l'exercice dont 4 réservataires SRIAS.
Taux d'occupation financier	84.47%
Equipe de Direction	Directrice EJE, Adjointe de Direction
Prestations proposées	<input checked="" type="checkbox"/> Accueil régulier <input checked="" type="checkbox"/> Accueil occasionnel <input checked="" type="checkbox"/> Accueil d'urgence
Amplitude d'ouverture	De 7h30 à 19h, du Lundi au Vendredi
Fermetures de l'année	<ul style="list-style-type: none"> • Fêtes de fin d'année : du 23.12.2016 au 02.01.2017, • Jours fériés • Journées pédagogiques : 21 et 22.08.2017

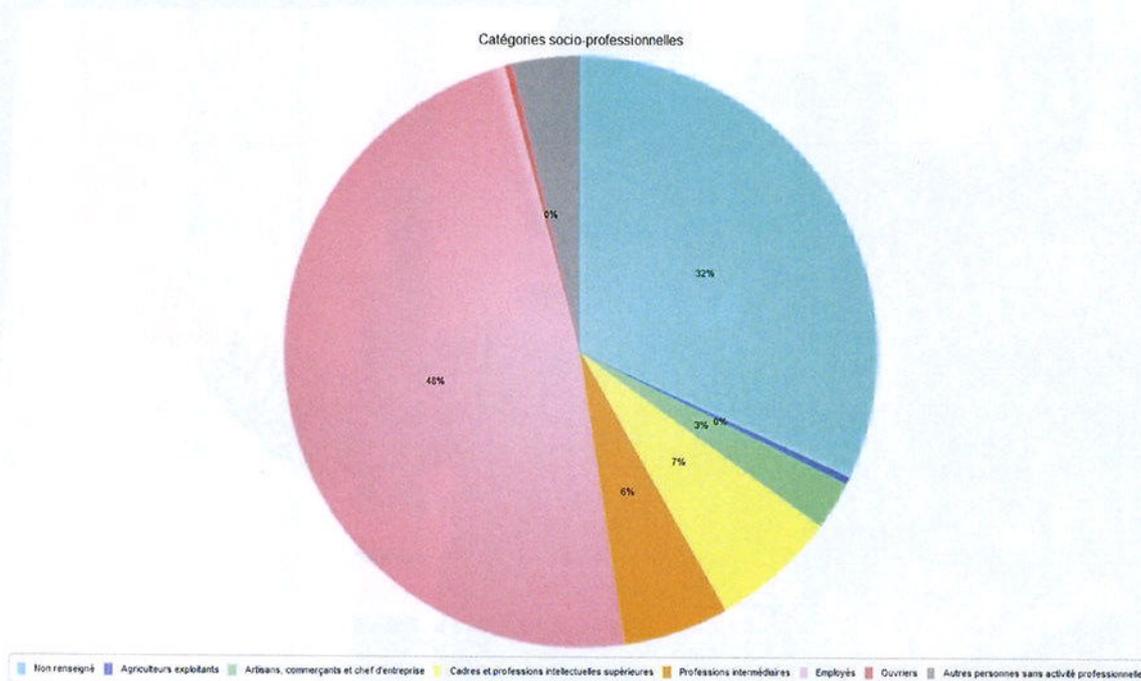


Volet Administratif et Quantitatif

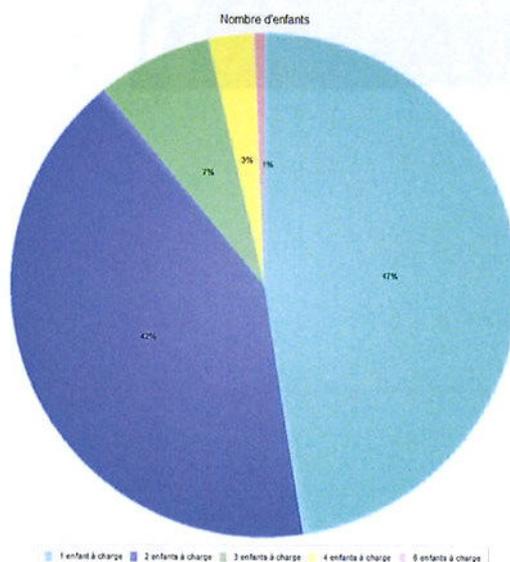
Les chiffres de l'accueil

1. Typologie des Familles

🏠 ... par catégories socio-professionnelles

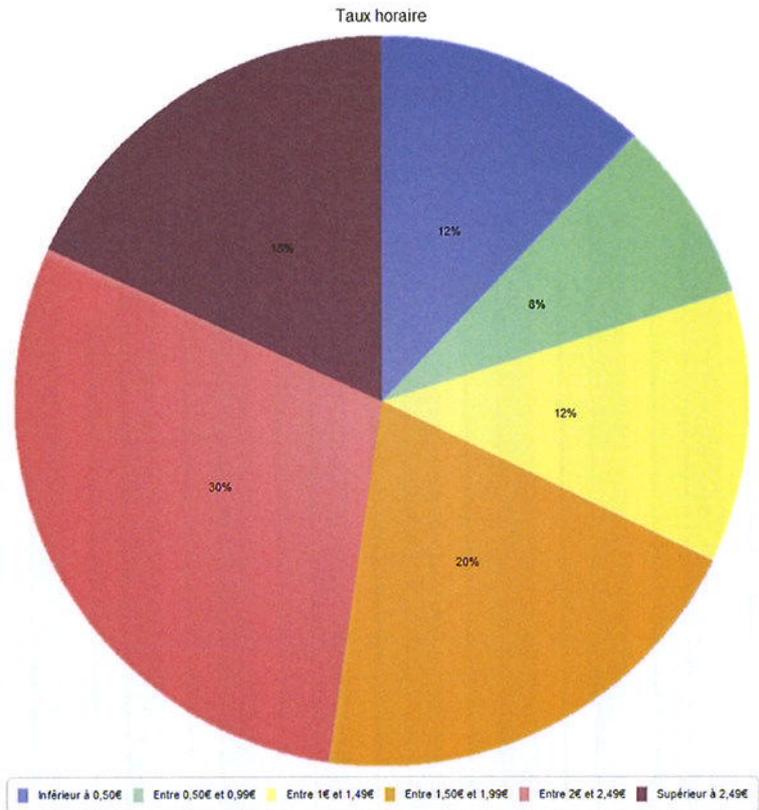


🏠 ... par nombre d'enfants

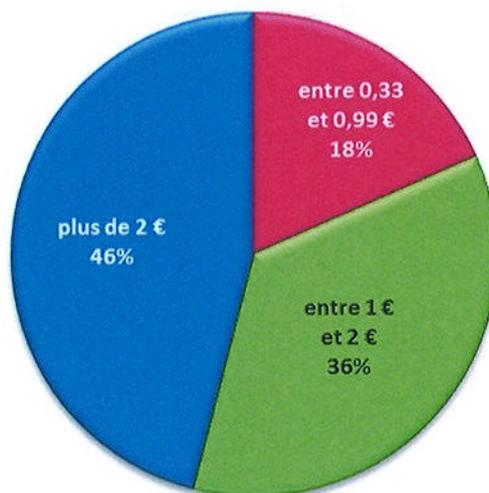


€ ... par participation familiale

En 2017, la participation familiale moyenne est de 1.82 €, pour une facture moyenne de 239.50 €.



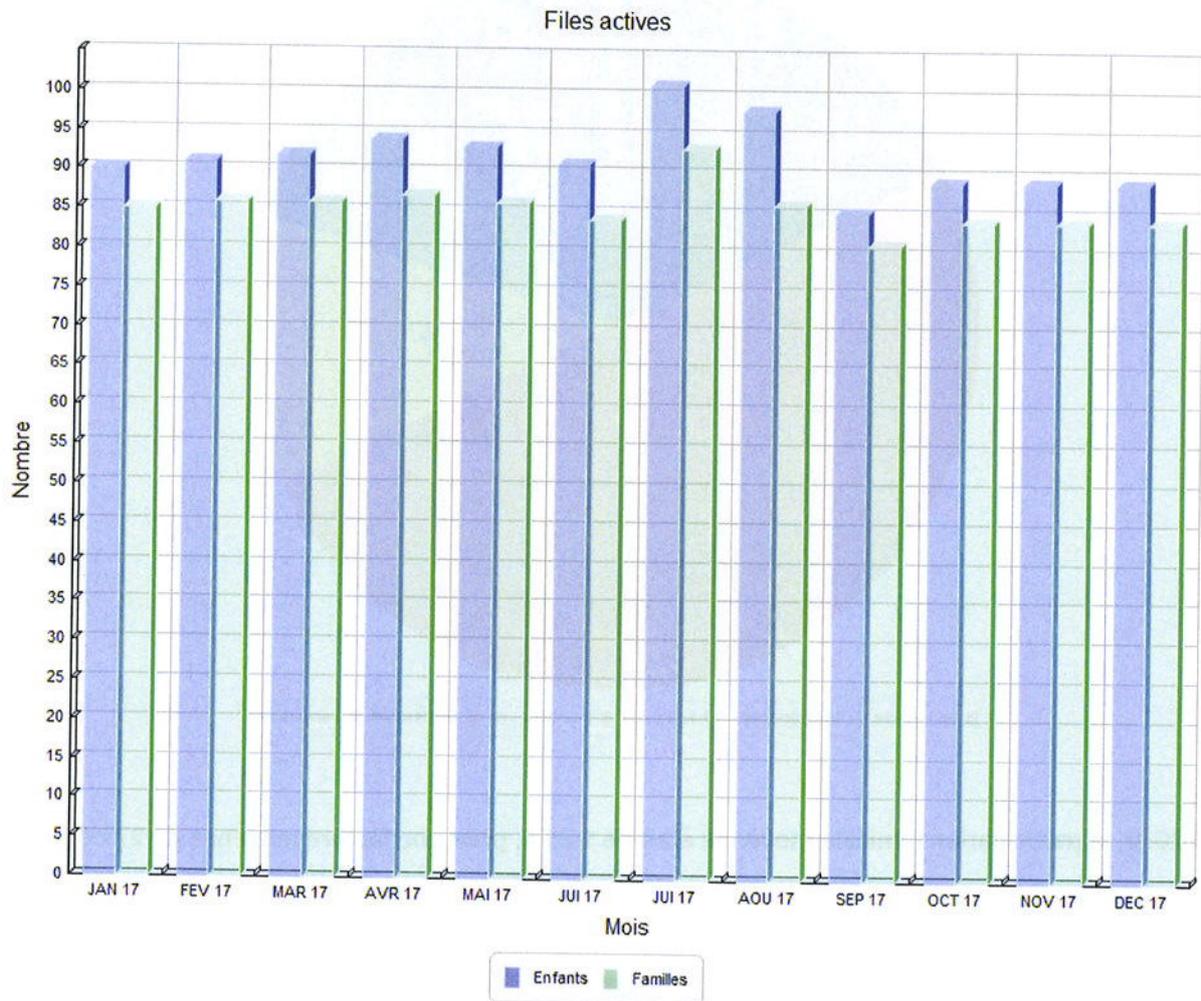
En 2016, la participation familiale moyenne était de 1.85 €, pour une facture moyenne de 277.02 €.



2. Enfants et familles accueillies

En 2017, la crèche a accueilli 153 enfants de la ville de Bordeaux de 137 familles.

Soit 153 de la ville de Bordeaux dont 4 réservataires SRIAS, les 153 enfants accueillis restent des enfants bordelais.



Les relations avec les collectivités et les tutelles

1. Rencontres avec les collectivités

Bilan Mairie le 9 février 2017 sur le dernier trimestre de l'année 2016 suite à la reprise de la DSP en août 2016.

Présentation du Rapport d'activité 2016 à la ville en juin.

2. Visites de tutelles et autres

Le 27 Février 2017 : Visite de la Protection Maternelle et Infantile et du nouveau médecin de la PMI. Cette visite n'a pas donné lieu à un compte-rendu.

Le 11 Décembre 2017 Visite de la PMI.

La visite du 11/12 a donné lieu à des préconisations, qui font l'objet d'un suivi par la Direction de la structure et la Responsable de Secteur.

L'activité

Activité

Occupation

L'occupation de la crèche

Nombre de jours d'ouverture	245
Nombre d'enfants accueillis	153
Nombre d'heures de présence	122 063,35
Nombre d'heures facturées	142 795,93
Nombre d'heures annuelles d'ouverture au regard du nombre de places	169 050

Ces données correspondent à l'ensemble des données relatives à la totalité des enfants inscrits.

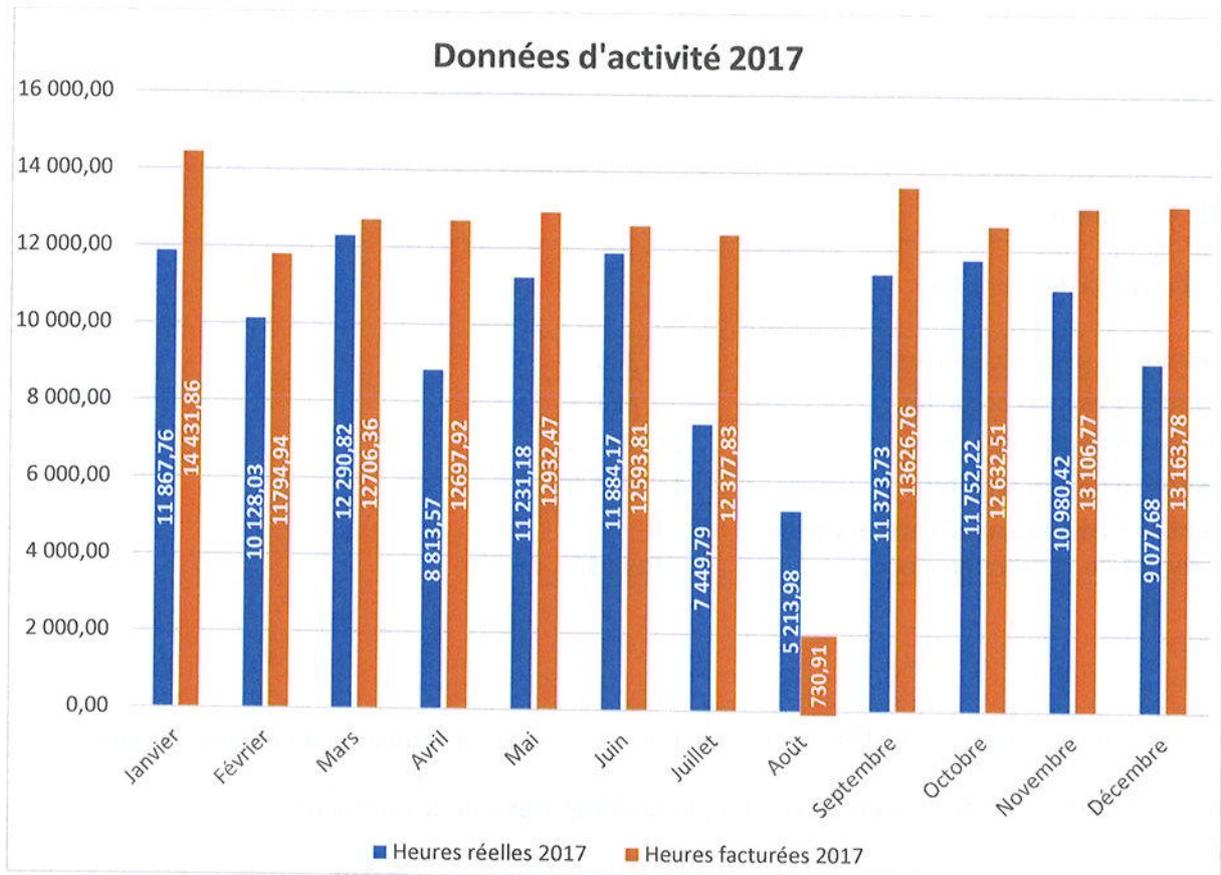
Pour information, les données relatives à la place entreprises sont les suivantes :

	SRIAS	Ville de Bordeaux	TOTAL
Heures réalisées annuelles	1 981,61	120 081,74	122 063,35
Heures facturées annuelles	2 667,02	140 128,91	142 795,93

Les données d'activité de la crèche sont les suivantes :

Taux d'occupation	2016	2017
Taux d'occupation réel	72,92%	72,21%
Taux d'occupation sur le facturé	84,45%	84,47%

Occupation mensuelle de la crèche	2016	2017
Heures réelles	8 340.94	10 171.95
Heures facturées	12 091.83	11 899.66



A noter que les familles sont facturées sur 11 mois (le mois d'août n'étant pas facturé).

Or, les heures facturées du mois d'août mentionnées correspondent à des régularisations d'heures du mois de juillet pour les contrats réguliers ou occasionnels.

Les éléments financiers

Eléments financiers

Montant horaire PSU 2017

Le montant horaire de la PSU est de 5.12 € (droit réel tel que défini par la CNAF).

INDICATEURS 2017	MONTANT	Régulier	Occasionnel
Coût par heure de présence physique :	7,53 €		
Coût annuel par place :	15 309,61 €		
Montant des participations familiales par régime	270 199,00 €	265 972,87 €	4 226,13 €
Montant PSU Caf :	457 078,00 €		
Montant PSU MSA :			
Prix de revient par heure facturée :	6,43 €		

- Le coût par heure de présence physique correspond au calcul suivant : 918 577 € de dépenses / 122 063 heures réalisées.
- Le coût annuel par place correspond au calcul suivant : 918 577 € de dépenses / 60 places
- Le prix de revient par heure facturée correspond au calcul suivant : 918 577 € de dépenses / 142 796 heures facturées.

Autres produits

Le montant de 42 649,26 € correspondant aux autres produits de gestion courante se compose de la manière suivante :

70660103 – Réservataire	23 499 €
70600300 – Frais de dossiers parents	6 300 €
74000100 – Subvention contrats avenir	4 440 €
75800000 – Produits divers de gestion courante	36,91 €
79100000 – Transfert de charges d'exploitation	8 373.35 €

(Transfert de charges d'exploitation : il s'agit particulièrement d'un remboursement OPCALIA pour un montant de 8 703.28 €.)

Détail calcul Participation Mairie

La participation Mairie est calculée selon une rémunération contractuelle et une compensation M1 et M2.

Pour information dans les comptes, il apparait un montant de 196 115€.

Or conformément à l'article 18 la rémunération contractuelle 2017 s'élève à 196 115€ + 9 591 € (dû à l'ouverture du mois d'août)

Les 9 591€ manquants seront donc impactés dans les comptes 2018.

Calcul M1 :

Conformément à l'article 18 du contrat, M1 correspond au montant prévisionnel contractuelle réajusté de la PSU soit : 0€

En effet, ce montant est nul car le taux PSU contractuel et le taux PSU 2017 sont égaux.

Calcul M2 :

Pour information dans les comptes, il apparait un montant de - 39 000 € car cela correspond à une provision.

Or, conformément à l'article 18 du contrat, M2 devrait correspondre :

- à un partage de gain si le taux de présentisme financier est > 83.5% soit - 6 653€
- à la commercialisation de 2.42 places aux entreprises soit - 16 940€

Soit un reversement total à la mairie de 23 593 €.

Par conséquent une régularisation de (39000€ - 23 593€) soit + 15 407€ sera impactée dans les comptes 2018.

Voici le détail des calculs M1 et M2.

Total régularisation PSU M1+M2 2017	- 6 653,44		
HF 2017	142796	$M1 = ((\text{taux PSU contractuel}) - (\text{taux PSU réel})) * \text{HF contractuel}$	-
HF contractuelles à 83 %	140197		
taux PSU 2017	5,12	$M2 = ((\text{taux PSU contractuel}) * (\text{HF 2017} - \text{HF contractuelle})) / 2 + \text{rétrocession entreprises}$	- 6 653
taux PSU contractuelle	5,12		
rétrocession entreprise contractuelle 2017	16 940	= 2,42 places * 7000 € / place	
Total régularisation PSU M1+M2 2016	-	$M1 = ((\text{taux PSU contractuel}) - (\text{taux PSU réel})) * \text{HF contractuel}$	-
HF 2016	48367		
HF contractuelles à 83 %	55214	$M2 = ((\text{taux PSU contractuel}) * (\text{HF 2016} - \text{HF contractuelle})) / 2 + \text{rétrocession entreprises}$	-
taux PSU 2016	4,97		
taux PSU contractuelle	4,97		
rétrocession entreprise contractuelle 2016	0		

Montants des fluides

Numéro de compte	Intitulé des comptes	Montant dépenses 2017 (en €)
60611000	Electricité	12 821
60613000	EAU	2 018
Total Fournitures non stockables		14 839

Coûts de personnel

La ligne rémunération du personnel comprend :

- Salaires bruts : 428 973 €
- Indemnités divers + primes: 14 601 €

Soit un total de 443 574€

L'augmentation de la rémunération du personnel par rapport à 2016 s'explique par le fait que l'année 2016 ne comprend que 4 mois d'activité.

En 2017, par rapport au prévisionnel, la masse salariale (rémunération du personnel + charges patronales) est inférieure de :

- 51k€ pour la rémunération brute : en effet, en 2017 le nombre ETP moyen s'est élevé à 19.5 ETP et à compter de 2018 nous passons à 21 ETP.
- 42k€ pour les charges sociales et patronales. La différence s'explique par la différence de la rémunération brute entre le prévisionnel et le réel contribuant ainsi à un montant de charges patronales moins élevées.
- La variation de 14k€ par rapport au budget sur la rémunération du personnel extérieur, s'explique par le fait que le médecin et psychologue sont salariés du groupe et sont ainsi intégrés dans la ligne « rémunération du personnel ».

Leur coût a représenté un montant total de 8 537,10€.

	BRUT	Charges patronales	Total
Psychologue	1 568,52 €	830,34 €	2 470,86 €
Médecin	3 909,12 €	2 085,12 €	6 066,24 €

En 2017, nous n'avions pas recours au volante, ni aux intérimaires, ponctuellement des aides d'autres structures grâce au service interne de recrutement du groupe.

Les frais de service support (Autres services rendus par des tiers)

L'imputation des frais de gestion (frais support) est justifiée par la signature d'un contrat cadre entre le siège et chaque crèche. Les frais de gestion sont les seules charges indirectes imputées à la crèche. Elles sont réparties proportionnellement au nombre de berceaux.

Ces frais incluent notamment une partie du salaire de la coordinatrice, ainsi que les coûts des fonctions support tels que la comptabilité, les ressources humaines, la gestion administrative (CAF, facturation...) la maintenance.

Enfin, une grande partie des formations dispensées auprès du personnel des crèches est élaborée par le Service Formation du siège de La Maison Bleue : par exemple à l'entrée du personnel, les fondamentaux de l'accueil du Jeune Enfant, mais aussi auprès de toutes les catégories de professionnels, le Jeu, le Soins, Observation et portage, Bienveillance, Eveil et enfant...

Le montant total des frais du siège est de 16 043 215 €.

La clé de répartition permettant d'obtenir le montant des frais de gestion unitaires est le nombre de berceaux total géré par le groupe LA MAISON BLEUE soit 6 396 berceaux en 2017.

Le résultat des frais de siège divisé par le nombre de berceaux total est alors multiplié par le nombre de berceaux de la crèche (60 berceaux).

Voir le calcul ci-dessous :

BORDEAUX

2017 - €

Frais de personnel - 11 289 442

AUTRES CHARGES - 3 797 185

LOCAUX ET CHARGES - 956 588

TOTAL - **16 043 215**

CLE DE REPARTITION: NOMBRE DE BERCEAUX
AGREMENT DANS L'ANNEE 6 396

FRAIS DE GESTION UNITAIRES - **2 508,32** €/berceau

Les frais de gestion de la crèche Mirassou s'élèvent à 2 508 € x 60 berceaux = 150 480 Euros

Dans les comptes le montant figurant dans la ligne « autres services rendus par des tiers service support) » s'élève à 131 884 €.

En effet l'écart provient principalement :

- du montant sur la ligne rémunération du délégataire de 7 460 €.
- du montant affectée dans la ligne « autres (dont formation..) » de 11 155 € .

L'augmentation de ces frais de gestion par rapport à 2016 s'explique suite à une réorganisation structurelle du siège pour assurer le maintien de la qualité de la gestion des crèches.

Cette réorganisation a enclenché des recrutements supplémentaires (avec notamment de l'investissement au niveau de la formation,...) et un déménagement.

De plus en 2017 la création d'un siège régional a nécessité une importante ré organisation des services pour la gestion de crèche dans le périmètre du sud-ouest.

En 2018, compte tenu du développement de crèches dans ce périmètre, les frais de support seront beaucoup moins importants de par les économies d'échelle.

Impôts taxes

Crèche Mirassou		La Maison Bleue - Bordeaux 3
Détails des impôts et taxes 2017		
Numéro de compte	Intitulé des comptes	En €
63110000	Taxe sur les salaires	30 411,00
63120000	Taxe apprentissage	2 956,12
63130000	Formation continue	4 247,31
63331000	Frais de formation	8 703,28
63131000	Formation 1% cdd	609,59
63512000	Taxe foncière	5 600,00
63511000	CVAE	11 136,84
63511500	Cotisation foncière des entreprises	1 960,00
Total		65 624,14

Etat des équipements (Dotations aux amortissements)

La méthode de calcul de l'amortissement est la règle de l'amortissement linéaire. Les biens de retour seront amortis sur la durée du contrat, vous en trouverez ci-après le détail.

Compte d'immo.	Descriptif	Date de début	Date de fin	Date de sortie	Mode d'amort.	Durée	Taux	TTC	Cumul fin (EUR)	Valeur Nette (EUR)	Nature de bien
21810000	FC BRUNEAU -BORDEAUX 3	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	106,80	28,68	78,12	bien de retour
21810000	FC KORUS BORDEAUX 3 - 30/06	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	1980,00	531,61	1448,39	bien de retour
21810000	FC ADAPEI 79 BORDEAUX 3 - 30/7	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	442,94	118,93	324,01	bien de retour
21810000	FC NATHAN BORDEAUX 3 - 28/07	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	2404,24	645,52	1758,72	bien de retour
21810000	FC IDF BORDEAUX 3 MIRASSOU	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	1282,19	344,26	937,93	bien de retour
21810000	FC BRUNEAU BORDEAUX 3	29/08/2016	28/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	561,08	150,65	410,44	bien de retour
21810000	SCI VICTOIRE- INDEMN IMMO BAILLEUR	01/09/2016	31/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	6000,00	1601,10	4398,90	bien de retour
21810000	FC ECO SECURITE BORDEAUX MIRASS-	01/09/2016	31/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	816,00	217,75	598,25	bien de retour
21810000	FC PHINELEC BORD MIRASSOU 31/08	01/09/2016	31/08/2021		Lineaire	5,00	20,00	669,60	178,68	490,92	bien de retour
21810000	SAO BORDEAUX 3	30/09/2016	29/09/2021		Lineaire	5,00	20,00	58928,40	14788,61	44139,79	bien de retour
21810000	FC KORUS BORDEAUX GALLIENI -29/08	01/10/2016	30/09/2021		Lineaire	5,00	20,00	1980,00	495,82	1484,18	bien de retour
21810000	SCI VICTOIRE BORDEAUX	06/10/2016	05/10/2021		Lineaire	5,00	20,00	3000,00	743,02	2256,98	bien de retour
21810000	TECHNICUISNE_sÚchoir_BX3MIRA_281016	01/01/2017	31/12/2021		Lineaire	5,00	20,00	1584,00	316,80	1267,20	bien de retour
21810000	TECHNICUISNE_lavelinge_BX3MI_231216	01/01/2017	31/12/2021		Lineaire	5,00	20,00	1716,00	343,20	1372,80	bien de retour
21810000	MATHOU-MOBILIER BDX MIRASSOU	01/01/2017	31/12/2021		Lineaire	5,00	20,00	1217,44	243,49	973,94	bien de retour

EN EUROS		Année pleine 2016	Offre 2016 (4 mois)	Réel 2016 (4 mois)	%	2017 offre	2017 Réalisé	%
60	ACHAT	41 303	15 803	13 604	86%	42 438	39 344	93%
	Fournitures non stockables (électricité, gaz, carburants, chauffage...) et eau	13 000	4 974	3 637	73%	13 260	14 839	112%
	Frais généraux et administratifs	4 100	1 569	1 158	74%	4 182	1 416	34%
	Fournitures pour la sécurité des locaux (extincteurs, recharges...)	1 967	753		0%	2 007	1 672	83%
	Alimentations et boissons							
	Fournitures d'activités (consommables puéricultures, jouets...)	8 160	3 122	4 964	159%	8 323	12 676	152%
	Produits pharmaceutiques (y compris hygiène)	12 036	4 605	3 846	84%	12 585	7 130	57%
	Divers (linge)	2 040	781		0%	2 081	1 610	77%
61	SERVICES EXTÉRIEURS	53 334	21 222	23 843	112%	56 138	62 286	111%
	Alimentation (sous-traitance)	29 384	11 242	15 157	135%	31 709	42 730	135%
	Locations et charges locatives	2 200	917	777	85%	2 244	2 348	105%
	Entretien et réparation (s/biens immobiliers et mobiliers, maintenance)	18 690	7 788	6 890	88%	19 064	15 212	80%
	Prime d'assurance	3 060	1 275	1 020	80%	3 121	1 995	64%
	Divers	-	-	-	-	-	-	-
62	AUTRES SERVICES EXTÉRIEURS	40 776	16 224	46 236	285%	41 719	138 915	333%
	Personnels extérieurs (medecin, psychologue, CAC...)	13 932	5 805	-	0%	14 210	278	2%
	Rémunération d'intermédiaires et honoraires	3 033	1 264	600	47%	3 221	4 396	136%
	Autres services rendus par des tiers (service support)	19 440	7 438	44 436	597%	19 829	131 884	665%
	Publicité, publications et relations publiques							
	Transports pour les activités							
	Déplacements, missions et réceptions			380			411	
	Frais postaux et frais de télécommunications	3 060	1 171	821	70%	3 121	1 610	52%
	Divers (logiciel informatique Hoptis)	1 312	547	-	0%	1 338	336	25%
63	IMPÔTS ET TAXES	59 274	24 697	18 087	73%	63 558	65 624	103%
	Impôts et taxes pour frais de personnel	38 347	15 978	13 174	82%	41 368	46 927	113%
	Autres impôts et taxes	20 927	8 720	4 913	56%	22 190	18 697	84%
64	CHARGES DU PERSONNEL	632 178	233 428	286 250	123%	682 755	585 528	86%
	Rémunération du personnel	457 357	167 854	193 919	116%	494 232	443 574	90%
	Charges patronales de sécurité sociale et prévoyance	145 016	53 156	78 731	148%	156 666	115 052	73%
	Autres charges sociales (Comité d'Entreprise, Médecine du Travail)	3 033	1 264	2 445	193%	3 093	2 046	66%
	Autres (dont formation, tickets resto, transport personnel)	26 773	11 155	11 155	100%	28 763	24 856	86%
65	AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE	-	-	-	-	-	493	
	Charges diverses de gestion courante						493	
66	CHARGES FINANCIÈRES	2 142	893	361	40%	2 185	1 627	74%
68	DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS, DÉPRECIATIONS ET PROVISIONS	10 422	4 342	4 168	96%	10 422	12 742	122%
69	IMPÔTS SUR LES BÉNÉFICES / Participation des salariés	2 218	924	-	0%	4 017	4 558	113%
	Participation des salariés							
	Impôt sur les sociétés	2 218	924	-	0%	4 017	4 558	113%
	REMUNERATION DU DELEGATAIRE	4 118	1 716	1 716	100%	7 460	7 460	100%
	DEPENSES	845 766	319 249	394 266	123%	910 692	918 577	101%
70	PRODUITS DE FONCTIONNEMENT	845 766	319 249	307 632	96%	910 692	884 392	97%
	Participation CAF, MSA et Famille	646 949	247 528	235 911	95%	704 987	727 277	103%
	Participation Mairie de Bordeaux (Mville)	198 817	71 721	71 721	100%	205 705	196 115	76%
	dont M1						-	
	dont M2						39 000	
75	AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANT			53 058			42 649	
	Cotisations des adhérents							
	Autres			53 058			42 649	
76	PRODUITS FINANCIERS							
77	PRODUITS EXCEPTIONNELS							
	RÉGÉTÉS	845 766	319 249	360 690	113%	910 692	927 041	102%
	RÉSULTAT	0	0	-33 676		0	8 464	

* Le montant de 1 672,3 € a été déduit de la ligne entretien et réparation car il a été inséré au niveau de la ligne "Fournitures pour la sécurité des locaux (extincteurs, recharges...).

La démarche Qualité La Maison Bleue

1. Définition de la démarche Qualité

La **démarche Qualité** de La Maison Bleue est un **projet d'entreprise** qui s'appuie sur l'**ensemble des fonctions de l'entreprise, siège et crèches** (sites) pour :

- Proposer les meilleurs services ou prestations à nos clients (parents et collectivité)
- Améliorer la satisfaction de nos clients (parents et collectivité)
- Accompagner nos salariés

Moyens mis en place pour garantir l'efficacité de la démarche

Pour y parvenir, La Maison Bleue a structuré sa démarche en créant une fonction de Responsable Qualité chargée de mettre en place les **outils** et **process** permettant de :

- Répondre aux attentes des clients et aux évolutions réglementaires
- Animer le déploiement des outils sur l'ensemble des sites

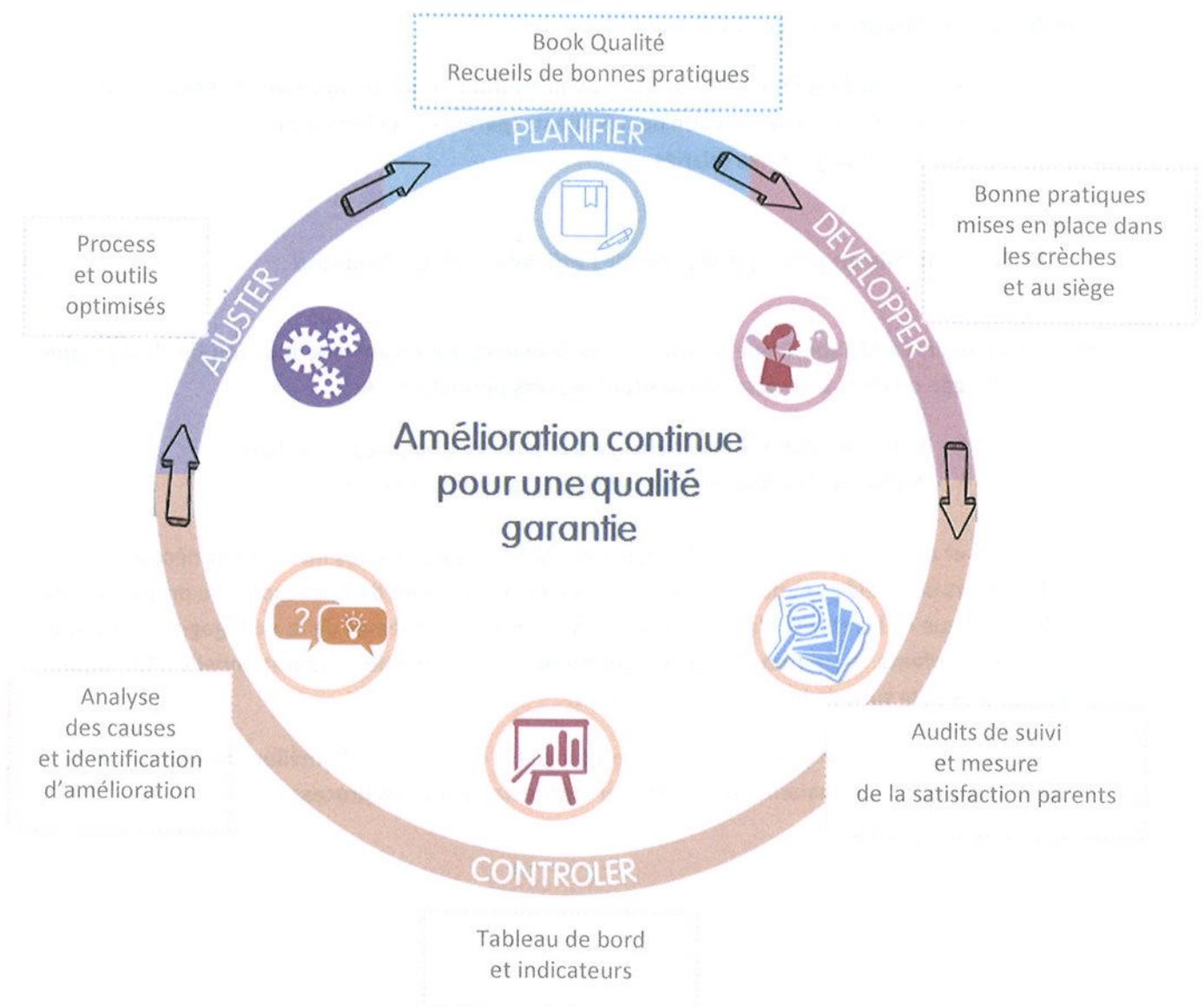
Ces process et outils sont réunis dans les **books qualité**. Ils apportent les instructions nécessaires aux collaborateurs des crèches et du siège pour accomplir leurs missions dans le respect du projet éducatif La Maison Bleue et les règles d'organisation. Ils portent sur les thèmes de la **pédagogie**, la **sécurité**, **l'accueil des enfants**, la **gestion des ressources humaines**, les **fonctions opérationnelles**, **logistiques** et **financières** et le suivi de leur bonne application.

La méthodologie retenue pour animer cette démarche est celle de **l'amélioration continue**. Elle consiste en un effort permanent pour améliorer les prestations et les processus.

Schéma de l'amélioration continue de la démarche qualité

L'amélioration continue La Maison Bleue est basée sur le concept de la **roue de Deming** dont les étapes peuvent être traduites comme suit :

- **PLANIFIER** : Fixer des objectifs lors de la rédaction des procédures (délais à respecter...)
- **DEVELOPPER** : Appliquer les procédures et utiliser les outils qualité
- **CONTROLLER** : Auditer le respect des procédures, mesurer, suivre les indicateurs
- **AJUSTER** : Rappeler les règles définies, former, mettre à jour les process et outils qualité pour atteindre les objectifs



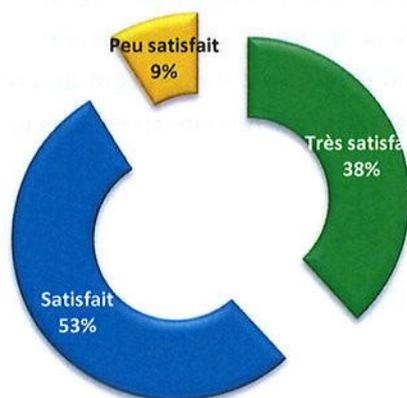
2. Satisfaction des parents

L'enquête de satisfaction est l'occasion de s'assurer de la satisfaction des parents et de faire évoluer notre prestation si nécessaire.

Des graphes ont mis en image les réponses des parents à chaque item. Ils ont été affichés sur les panneaux d'information de la crèche pendant 15 jours. Un café parent a permis aux familles d'échanger avec la direction de la crèche sur les résultats enregistrés et revenir sur les remarques et observations formulées.

91.18% des parents **satisfaits et très satisfaits** de la gestion de la crèche

Taux de réponses des questionnaires



36.56%

3. Audits de crèche

Dans le cadre de sa politique d'amélioration continue de la qualité du fonctionnement des crèches, La Maison Bleue s'est dotée d'un **pôle Qualité** qui travaille en étroite collaboration avec tous les services, et plus particulièrement le service des **Opérations** et le service **Petite Enfance**.

C'est ainsi que différents outils ont été développés pour accompagner la Directrice de crèche dans ses missions quotidiennes, et la responsable de secteur dans ses missions d'encadrement et de contrôle du bon fonctionnement des crèches. La Référente Pédagogique dispose elle aussi d'outils adaptés visant à accompagner la crèche et sa responsable de secteur dans la mise en œuvre du projet éducatif de La Maison Bleue et le développement de son projet pédagogique.

Ce travail d'accompagnement et de contrôle est acté par des audits réalisés tant par la directrice, la responsable de secteur, la référente pédagogique sous la supervision de la responsable Qualité. Un compte-rendu est établi au terme de chaque visite. Les préconisations émises sont ajoutées au plan d'actions de la Directrice. Leur réalisation est ensuite contrôlée par la responsable de secteur et le cas échéant, les procédures sont enrichies.

Audits de fonctionnement effectués en Mars, Juin et Octobre 2017.

Audits Pédagogiques le 20 Mars, 26 Juin et 27 novembre 2017.

Le personnel

En 2017, nous constatons que 9 départs de salariés ont été répertoriés sur la crèche Mirassou, soit pour nouveau projet personnelle (2 en formation reconversion, 1 retraite, 1 projet enfants-Hand, 1 en déménagement, 1 suite congé parental), soit parce qu'elles ne portaient pas le projet LMB ou avaient un problème de positionnement (3 professionnelles).

Le 30/4/17, une Auxiliaire de Puériculture a démissionné afin d'intégrer une école d'aide-soignante, elle a été remplacée le 2/05/17 par une nouvelle AP.

Le 19/6/17 une Auxiliaire de Puériculture a démissionné ne se retrouvant dans la pédagogie LMB, le 16/08/17 elle a été remplacée par une nouvelle AP.

Le 26/7/17, une Educatrice de Jeunes Enfants a démissionné afin d'intégrer une nouvelle structure dédiée spécifiquement aux enfants porteurs de handicaps, elle a été remplacée 27/7/17 par une nouvelle EJE.

Le 10/7/17, la crèche s'est séparée de l'adjointe de direction par une rupture conventionnelle suite à un problème de positionnement de la salariée vis-à-vis de LMB, elle a été remplacée par une nouvelle Adjointe EJE le 17/08/17.

Le 31/8/17, une Educatrice de Jeunes Enfants n'a pas réintégré son poste suite à son congé parental, elle a été remplacée 2/10/17 par une nouvelle EJE.

Le 31/8/2017, une psychomotricienne a démissionnée ne se retrouvant pas dans la pédagogie LMB, elle a été remplacée le 2/10/2017 par une nouvelle Psychomotricienne.

Le 31/10/2017, La directrice IP de la crèche est partie à la retraite, elle a été remplacée par une nouvelle directrice IP le 2/11/2017.

Le 23/11/2017, une Auxiliaire de crèche CAP a intégré une formation de naturopathe, elle a été remplacée le 27/11/2017 par une nouvelle Auxiliaire de crèche.

Le 15/12/2017, une Auxiliaire de crèche CAP a démissionné pour cause de déménagement, elle a été remplacée le 14/12/2017 par une nouvelle Auxiliaire de crèche.

Concernant les actions mises en place pour pallier au manque du personnel, nous n'avons pas eu recours aux volantes, ni aux intérimaires en 2017 mais ponctuellement à des aides d'autres structures. Nous pouvons compter sur le service interne de recrutement LMB. En ce qui concerne le ratio, parfois faute de candidats de catégorie 1 et au lieu de rester sans remplacement de personnel absent, nous avons été dans l'obligation de procéder au remplacement de personnel absent par des catégories 2.

2. La composition de l'équipe au 31 décembre 2017

NOM et Prénom	Fonction	E.T.P.	Diplôme	Observations
XXX	IPDE Directrice	1	IPDE	
XXX	EJE Adjointe	1	EJE	
XXX	Médecin		Médecin	
XXX	Psychologue		Psychologue	
XXX	Psychomotricienne	1	Psychomotricienne	
XXX	EJE	1	EJE	
XXX	EJE	1	EJE	
XXX	EJE	1	EJE	
XXX	AP	1	AP	
XXX	AP	1	AP	
XXX	AP	1	AP	
XXX	AP	1	AP	
XXX	AP	1	AP	
XXX	Auxiliaire de crèche	0	CAP Petite enfance	Licenciement au 23/11/2017 Recrutement en cours
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	Démission au 15/12/2017 Recrutement en cours
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	Contrat avenir
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	Contrat avenir

NOM et Prénom	Fonction	E.T.P.	Diplôme	Observations
XXX	Auxiliaire de crèche	0	CAP Petite enfance	Congé maternité
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	Remplacement congé maternité
XXX	Auxiliaire de crèche	1	CAP Petite enfance	Remplacement de XXX au 27.11.2017
YYY	Cuisinier	1	CAP cuisine	
YYY	Agent entretien	0.5		Porteur de Handicap,
XXX	Agent entretien	1		Remplacement sur congé parental jusqu'au 30/11/2017
XXX	Agent d'entretien	0		Retour congé parental au 1/12/2017
Total			20.5 ETP	
Total ratio annuel qualifié			53.65%	

3. Plan de formation

L'une des forces du groupe La Maison Bleue réside dans le catalogue de formations proposées à toutes les équipes de La Maison Bleue. Ainsi les professionnels ont la possibilité de renforcer leurs compétences.

La Maison Bleue dispose de deux structures :

- **L'école d'Auxiliaires de Puériculture La Maison Bleue-Ifac**, accessible sur concours et délivrant un diplôme d'Etat.
- **Le Centre de formation La Maison Bleue**, agréé depuis 2014, proposant aux collaborateurs La Maison Bleue et aux professionnels Petite Enfance appartenant à des structures partenaires, un catalogue de formations diversifiées.

Fort de son partenariat avec ces deux structures, La Maison Bleue attire de nouveaux talents dans les métiers de la Petite Enfance et participe à l'amélioration continue des pratiques professionnelles.

2.1 Actions de formations conduites en 2017

Formations	Date	Noms des participants	Fonction	Nombre d'heures de formation
PARCOURS MANAGEMENT	13 au 17 février 2017	XXX	Directrice	35h
PARCOURS MANAGEMENT	19 juin 2017	XXX	Directrice	7h
PARCOURS MANAGEMENT	29 juin 2017	XXX	Directrice	7h
PARCOURS MANAGEMENT	6 septembre 2017	XXX	Directrice	7h
PSYCHOMOTRICITE	16 et 17 mai 2017	XXX	AP	14H
LES FONDAMENTAUX LMB	5 JUIN 2017	XXX	Auxiliaire crèche	7H
LES FONDAMENTAUX LMB	5 JUIN 2017	XXX	AP	7H
LES FONDAMENTAUX LMB	5 JUIN 2017	XXX	Auxiliaire crèche	7H
LES FONDAMENTAUX LMB	5 JUIN 2017	XXX	AP	7H
LE PORTAGE	18 JUILLET 2017	XXX	AP	7H
LA COMMUNICATION GESTUELLE	9 ET 10 OCTOBRE 2017	XXX	Auxiliaire crèche	14H
PARCOURS MANAGEMENT entretien annuel	18 octobre 2017	XXX	Directrice	7H
Le rôle de l'EJE	6 et 7 novembre	XXX	EJE	14H
				140 heures

Le personnel est inscrit aux sessions de formation proposées et en fonction des possibilités de détachement des professionnels (équipe complète), les formations sont maintenues. Par ailleurs, le centre de formation étant situé à Paris, certaines professionnelles n'ont pas souhaité faire le déplacement. Néanmoins, un déploiement de formations supplémentaires est prévu en 2019.

2.2 Parcours de formation initiés

4. Stagiaires accueillis

Stagiaire	Age	Ecole / Institut	Période de stage	Diplôme préparé
XXX	19 ans	Mission locale	Du 30/01/2017 au 10/02/2017	CAP Petite enfance
XXX	22 ANS	AFEC	Du 06/03/2017 au 17/03/2017	Validation module assistante de vie aux familles
XXX	22 ans	Collège sciences de la santé	Du 18/01/2017 au 29/03/2017	Orthophoniste
XXX	42 ANS	Espace-concours ASCOR	Du 13/03/2017 au 07/04/2017	Cap Petite Enfance
XXX	20 ANS	Espace-concours ASCOR	Du 13/03/2017 au 31/03/2017	Cap PETITE ENFANCE
XXX	19 ANS	Epice	Du 10/04/2017 au 24/04/2017	Découverte métier auxiliaire de puériculture
XXX	20 ANS	CNED	Du 13/02/2017 au 03/03/2017	Cap Petite enfance
XXX	20 ANS	CNED	Du 10/04/2017 Au 21/04/2017	Cap Petite enfance
XXX	26 ans	AFEC	Du 11/09/2017 au 22/06/2017	Stage d'observation avant CAP petite enfance
XXX	29 ANS	GRETA	Du 09/10/2017 au 21/12/2017	CAP petite enfance
XXX	25 ans	Collège sciences de la santé	Du 06/10/2017 au 15/12/2017	Orthophoniste

5. Etat des lieux de l'absentéisme

	Absences injustifiées	Maladie	Accident du travail	Congés	Congés sans solde
Total	41	392	0	232	0

	Absences injustifiées	Maladie	Accident du travail	Congés	Congés sans solde
Taux d'absentéisme	6.16%	58.94%	0	34.88%	0%

6. Relevé annuel des événements ayant eu un impact réel sur le fonctionnement de l'établissement

Nous n'avons pas connu de problèmes qui aient pu entraver le fonctionnement de la structure mais plutôt des problèmes d'électroménager.

Les lave-linge et sèche-linge en fin de vie et de plomberie de robinetterie qui ont nécessité des interventions de réparations de plomberie.

Les températures des pièces à l'étage restent très élevées dès que le temps est clément et au moment des chaleurs caniculaires l'atmosphère est difficilement supportable. Les pièces restent à 28 degrés même avec deux climatiseurs mobiles et un dortoir aveugle.

Aucune aération n'est possible, ce qui nous amène à des températures quasi-constantes autour de 32°. Un ventilateur a été installé et les enfants sont répartis dans d'autres dortoirs si la sensation atmosphérique devient trop insupportable.

7. Actions relatives au projet social 3 de la ville

En 2017, nous n'avons pas participé au forum emploi handicap. La participation de La Maison Bleue n'est pas adaptée à cet évènement. Nous privilégions plutôt un partenariat de proximité avec le PLIE ou Cap emploi sur ce type de recrutement.

Cependant nous menons d'autres actions sur le sujet :

Emploi d'un agent de service (0,5 ETP) reconnu travailleur handicapé. Nous sollicitons dès que nécessaire l'intervention de l'association IRSA qui met à disposition l'appui d'interprète Français-Langue des Signes Française afin de faciliter la communication et le partage d'information entre le salarié et l'équipe.

Signature de la charte de la diversité en 2017, comme indiqué à la page 8.

Depuis la création de La Maison Bleue, et dans le cadre de chaque ouverture de crèche, nous favorisons l'intervention d'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail), notamment concernant le mobilier des crèches et le matériel pédagogique.

Les salariés bénéficiant de RQTH sont accompagnés dans les démarches de maintien de l'emploi de telle sorte que l'adaptation de poste du salarié se fasse au plus près de ses préoccupations.

Les démarches administratives concernant le handicap sont favorisées grâce à l'obtention de trois jours de congés supplémentaires pour tous les salariés bénéficiaires d'une RQTH qui en font la demande.

Concernant le Bassin Emploi, dans la mesure du possible et en fonction des compétences des candidats, nous privilégions les personnes issues du Bassin d'emploi.

Volet Accueil des Familles



L'inscription

🏠 La procédure d'attribution

Les familles formulent leur demande auprès de la collectivité. En partenariat avec la collectivité, les places sont attribuées en fonction des besoins formulés par les familles, des critères de sélection émis par la Ville et des possibilités d'accueil de la structure.



🏠 Le premier rendez-vous

Les parents retenus sont contactés par la Directrice pour fixer un rendez-vous, en présence de leur enfant.

Cette rencontre permet de constituer le dossier administratif de l'enfant (autorisations, contrat d'accueil).

Lors de ce rendez-vous, le règlement de fonctionnement de la crèche est expliqué.

Le recueil des habitudes de vie de l'enfant à la maison est présenté.

C'est l'occasion d'échanges autour des besoins des parents, de leurs attentes, qui favoriseront l'instauration d'une relation de confiance.

Au terme de ce rendez-vous, les parents reçoivent *le petit livre bleu* qui est la synthèse de l'accueil de l'enfant au quotidien.



🏠 La visite des locaux

La Directrice présente la structure et les professionnelles. Elle décline les grands axes du projet pédagogique.

Durant cet échange, les parents peuvent exprimer leur ressenti. Ils peuvent notamment évoquer la question de la séparation, la présence des autres enfants, les habitudes de leur enfant, etc.



La vie des parents à la crèche

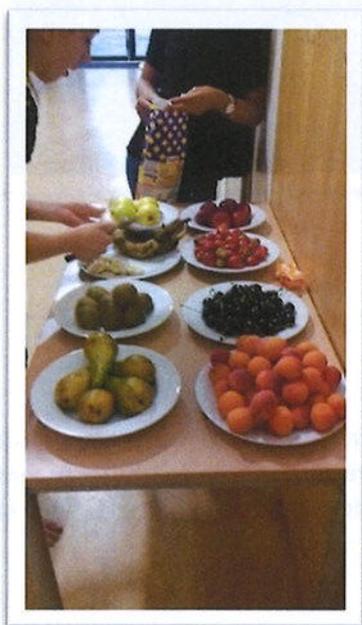
La Maison Bleue donne une **place centrale aux parents** dans la mise en œuvre du projet pédagogique de la crèche. En valorisant les activités et les ateliers mis en œuvre, elle souhaite leur faire partager les moments que vit leur enfant.

1. La Clef des Parents

Le Café Parents

Des cafés parents sont organisés le matin de 7h30 à 10h00 tous les trimestres, c'est l'occasion pour les parents de se rencontrer autour d'un café pour mieux se connaître, pour échanger avec la directrice.

Juin : petit déjeuner multivitaminé



La Gazette

La gazette « La bouteille à la mer » est le journal trimestriel de la crèche reprenant ce qu'il se passe dans l'établissement pour les enfants à travers des photos, des comptines ou petites descriptions des activités. Elle est réalisée par les professionnels pour les familles.

5e bouteille à la mer : JANVIER 2017, c'est l'épiphanie, nous fêtons les rois et les reines.



2. Le Festival des Parents

Le Festival des Parents a lieu chaque année la dernière semaine de juin. C'est un évènement national de La Maison Bleue organisé par la crèche. Il a pour objectif de faire vivre pleinement aux parents la vie de la crèche. Les professionnels proposent aux familles de venir animer un atelier de leur choix durant cette semaine.

Plusieurs dates à retenir

<p>Mercredi 14 Juin : fête de fin d'année dès 17h</p>	<p>Semaine du 26 Juin : festival des parents</p>	<p>Vendredi 30 Juin : « P'tit déjeuner multivitaminé ! »</p>
---	--	--

3. La communication

La communication entre la famille et la professionnelle

Chaque jour, le personnel informe les parents en fin de journée de la vie de leur enfant à la crèche par le biais des transmissions orales (des auxiliaires, des éducatrices, de la référente de l'enfant), écrites (fiches de rythme essentiellement pour les bébés) et du cahier de l'enfant qui fait la navette entre la maison et la crèche.

En complément, différents temps d'échange ont été organisés au sein du multi-accueil avec le psychologue ou le médecin de la crèche :

- Une réunion de rentrée
- Des réunions thématiques

Les Thèmes de réunions furent :

- Le 13 mars 2017 : Soirée à thème avec parents et psychologue sur le thème des griffures, morsures, et la communication du jeune enfant,
- Le 9 octobre 2017 : Réunion de rentrée
- Le 7 décembre 2017 : Réunion de rencontre avec la nouvelle Directrice

La communication entre la crèche et toutes les familles

- **Les panneaux d'information**

La crèche est équipée de panneaux d'affichage en bois facilement reconnaissables par leur forme de maison. Sur ces panneaux sont inscrites toutes les informations utiles pour les parents.

On y trouve notamment :

- Le règlement de fonctionnement
- Le projet éducatif
- Les menus de la semaine
- L'organigramme de la crèche
- D'autres informations utiles



La crèche est aussi équipée d'une boîte à idées, où les parents peuvent déposer toutes propositions afin d'améliorer la vie de la crèche.



- **Les réunions d'information à l'inscription**

Réunion le 9 octobre 2017

Début de la rencontre avec l'ensemble des parents pour aborder les points de fonctionnement, d'organisation, de règlement intérieur, puis, chaque parent est allé dans le lieu de vie de son enfant. Ils ont été accueillis par les équipes qui ont échangé avec eux sur :

- 👤 le déroulement d'une journée
- 👤 la journée type de l'enfant
- 👤 les moments d'activités
- 👤 les jeux, les jeux libres
- 👤 les moments des repas
- 👤 les moments de sieste, endormissement, réveil.
- 👤 les transmissions,
- 👤 les doudous et tétines
- 👤 la référence
- 👤 les interactions entre enfants
- 👤 l'introduction des aliments chez les bébés
- 👤 la propreté chez les grands

4. La participation des familles

Le parent, premier éducateur de son enfant

Les parents restent les premiers éducateurs de leurs enfants, l'équipe compte sur eux pour :

- Transmettre les informations qui aideront les adultes vers une meilleure connaissance et un meilleur accompagnement de leur enfant
- Participer à la vie de la crèche (accompagnement pour sorties, animations diverses, festivités), les solliciter pour leurs compétences
- Apporter des suggestions sur l'organisation au quotidien, au cours de réunions organisées dans chaque service
- Mettre en place une co-organisation pour certaines activités : bibliothèque, ludothèque

Ce dialogue entre parents et professionnels nous permet d'avancer ensemble, d'affiner et d'adapter notre projet pédagogique et de réajuster si besoin nos pratiques.

La crèche : le soutien à la parentalité

Une demande d'écoute et de reconnaissance émane d'un certain nombre de parents, fondée sans doute sur le besoin de retrouver des points de repères, de redonner sens à la relation éducative, mais aussi sur la nécessité de recouvrer des capacités d'agir et d'être reconnus par l'institution dans une démarche participante.

Dans une logique d'appui, de soutien et de partage, nous proposons aux parents l'écoute bienveillante de l'équipe :

- Celle de la *directrice* au cours de rencontres informelles ou d'entretiens si besoin.
- Celle du *médecin* qui, outre les consultations systématiques auxquelles les parents peuvent assister, pourra être sollicité pour des conseils.
- Celle des *auxiliaires, des éducatrices*, qui sont les premières dépositaires de la parole des parents.
- Celle de la *psychologue*, qui se tient à la disposition des parents (permanence hebdomadaire) pour répondre à leur questionnement concernant leur enfant tant à la crèche qu'à la maison, à l'exercice de leur rôle de parents.
- Il peut également être à l'initiative de rencontres, quand un enfant nous interpelle ou quand l'équipe décèle un besoin, que ce soit pour l'enfant ou ses parents.

En développant les rencontres avec les parents, le psychologue favorise l'expression des sentiments éprouvés liés à la naissance d'un enfant, à la séparation lors de l'entrée de l'enfant à la crèche ou autre, aux angoisses suscitées par l'enfant qui grandit (aussi lors de Café des parents).

De plus, il aide les parents à établir un lien de confiance avec le personnel, évitant que l'enfant puisse être l'enjeu de conflits qui pourraient s'avérer préjudiciables à son développement.

Volet Accueil des enfants



L'accueil

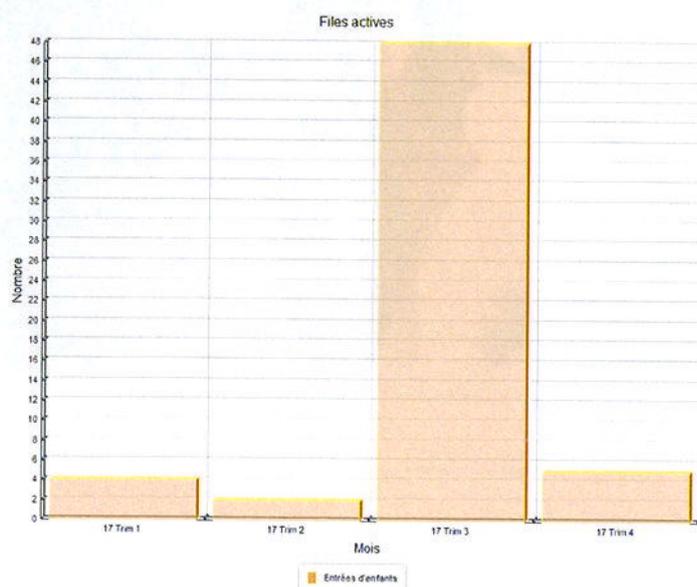
1. La semaine d'accueil (l'adaptation)

La semaine d'accueil, c'est le temps nécessaire à l'enfant et sa famille pour faire connaissance, échanger et créer des liens avec les professionnels. Ce moment privilégié favorise le climat de confiance.

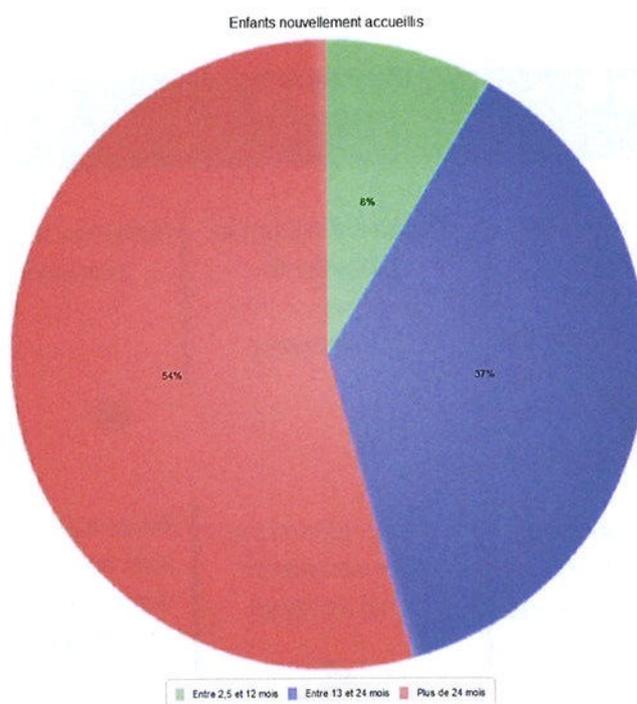


Nombre d'enfants accueillis sur l'année

Nombre d'entrées par trimestre



Enfants nouvellement accueillis par tranche d'âge au 31 décembre



 **Organisation de cette semaine d'accueil**

Chaque parent se présente auprès de la référente : c'est la professionnelle qui va favoriser la sécurité affective de l'enfant, la continuité dans la relation avec ses parents en privilégiant un accueil individualisé ; l'enfant sait sur qui il peut compter, il anticipe qui va s'occuper de lui en priorité.

La référente échange avec le parent sur les habitudes de vie de son enfant (tétée, repas, sommeil, jeu, etc.) afin d'essayer de s'adapter au maximum à ce qu'il connaît déjà.

Ainsi, durant les premières rencontres, la voix et les gestes de la référente se mêlent à ceux du parent et, ensemble, référente, parent et enfant, tissent un premier lien. Les renseignements portés sur la fiche d'« habitudes de vie » permettent de :

- être à l'écoute des attentes affectives, éducatives et culturelles des parents
- découvrir les habitudes et le rythme de vie de l'enfant
- tracer les premiers temps du parcours de l'enfant en crèche

Pendant ces échanges, l'enfant peut commencer à explorer les espaces de vie.

📅 Déroulé de la semaine d'accueil

Jour 1 45 min - 1 h	Jour 2 1 h - 1 h 30	Jour 3 2 h - 2 h 30	Jour 4 4 h	Jour 5 6 h maximum
<p>Mise en relation Faire connaissance Observation</p> 	<p>Retour sur la journée précédente Présentation d'une journée à la crèche</p> 	<p>Retour sur la journée précédente 1^{ère} séparation (45 min) Transmissions</p>	<p>Retour sur la journée précédente Séparation (1h minimum)</p> 	<p>Retour sur la journée précédente Petite journée d'accueil</p> 
<p>A l'écart des autres enfants pour préserver l'intimité des échanges</p> 	<p>Après un premier temps à l'écart du groupe, présentation des enfants de l'unité de vie</p>	<p>Repas à la crèche avec son parent et sa référente</p> 	<p>Repas à la crèche avec sa référente Temps de repos Transmissions</p>	<p>Temps de jeux Déjeuner avec sa référente Temps de repos Goûter Transmissions</p>
<p>L'enfant évolue avec son parent & sa référente</p>	<p>L'enfant évolue avec son parent & sa référente Présentation des professionnels relais</p>	<p>L'enfant évolue avec les autres enfants dans l'unité de vie</p>	<p>L'enfant évolue avec les autres enfants dans l'unité de vie</p> 	<p>L'enfant évolue avec, sa référente, son relais & les autres enfants dans l'unité de vie</p>

2. L'accueil des enfants en situation d'urgence

Cet accueil s'adresse à des parents qui, dans des situations particulières et imprévues, ne peuvent assurer provisoirement la garde de leur enfant : problème de santé, changement inopiné dans l'organisation du travail, problème de précarité psychosociale. Ces situations, qui compromettent la sécurité de l'enfant, rendent nécessaires son accueil en urgence dans l'intérêt de celui-ci et de ses parents.

3. L'accueil des enfants en situation de handicap

3.1 Les dispositions mises en place pour l'enfant

Un accueil ouvert aux enfants porteurs de handicap

L'accueil collectif est un moyen d'accompagner des parents et de sociabiliser des enfants se sentant isolés du fait d'un handicap ou d'une maladie. La vie de la crèche est alors orchestrée de façon à accueillir ces familles dans les meilleures conditions. Nous leur accordons une importance particulière, conscients que la crèche peut être une chance supplémentaire pour leur enfant de s'épanouir et bien grandir.

Préalablement à l'accueil de ces enfants, La Maison Bleue dispose de :



- Une équipe pluridisciplinaire formée pour **apporter le soutien adéquat à ces familles**
- Un projet pédagogique adapté à l'accueil et l'**épanouissement des enfants porteurs de handicap**

A la crèche Mirassou, nous accueillons un enfant en situation de handicap

Un projet pédagogique ouvert à l'accueil d'enfants porteurs de handicap

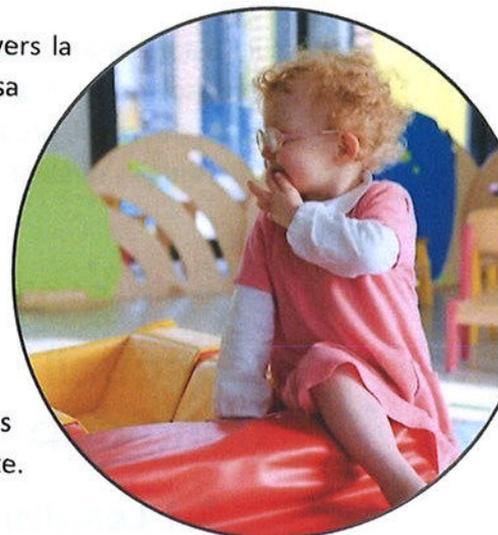
Notre projet pédagogique est adapté à l'accompagnement de l'enfant en situation de handicap. Il faut que son handicap soit compatible avec la vie en collectivité et que l'équipe soit en capacité de l'accueillir dans des conditions optimales. L'accueil est validé par le médecin de la crèche avec le concours du médecin traitant de l'enfant, et éventuellement des spécialistes qui le suivent (kinésithérapeutes, ergothérapeutes...)

L'accueil de l'enfant porteur de handicap en crèche

L'accueil de l'enfant porteur de handicap en crèche permet de :

- **Mobiliser** ses potentialités, accéder à une autonomie à travers la découverte de ses capacités, développer ses compétences, sa confiance en lui
- **S'enrichir mutuellement** au contact d'autres enfants et adultes
- Permettre à chaque enfant de découvrir **la différence**

La Maison Bleue a pour souci de **ne pas enfermer l'enfant dans son handicap**. Nos professionnels lui reconnaissent les mêmes désirs et les mêmes besoins qu'aux autres, même s'ils s'expriment de façon différente.



Le projet d'accueil individualisé (PAI) : permettre l'éveil de chacun

Un PAI est mis en place dès que l'accueil d'un enfant nécessite des aménagements spécifiques. Pour les enfants porteurs de handicap, il est établi avec la famille et les professionnels qui accompagnent l'enfant au quotidien. Il précise :

- Les signes ou symptômes à repérer
- Les mesures à prendre (réorganiser les espaces, faciliter l'intervention des différents services spécialisés, affecter du personnel supplémentaire, etc.)
- Les modalités d'intervention médicales, thérapeutiques
- Les régimes alimentaires, les dispenses d'activités, les aménagements d'horaires.
- Les partenaires engagés (équipes, spécialistes, etc.) et le rôle de chacun

Le **service Qualité** de La Maison Bleue met à disposition dans son fonds documentaire une fiche technique portant sur le PAI. Une fois remplie, elle est envoyée aux professionnels de santé et validée par le médecin de crèche.

Des réunions de concertation et de synthèse avec les intervenants spécialisés (CMP, Centre de soins, Sessad, etc.) sont régulièrement organisées de manière à évaluer et à réajuster le PAI au regard de l'évolution de l'enfant.

3.2 Les dispositions mises en place pour le personnel

Un soutien pour le personnel de crèche

Le handicap peut générer un sentiment d'impuissance et d'anxiété chez les professionnels. Nous tenons donc à les préparer psychologiquement pour qu'ils puissent accompagner l'enfant porteur de handicap avec professionnalisme.

Le personnel de la crèche bénéficie

- D'une **formation adaptée**
- D'un **soutien personnalisé et continu** de la part de l'équipe d'encadrement et du psychologue de la crèche

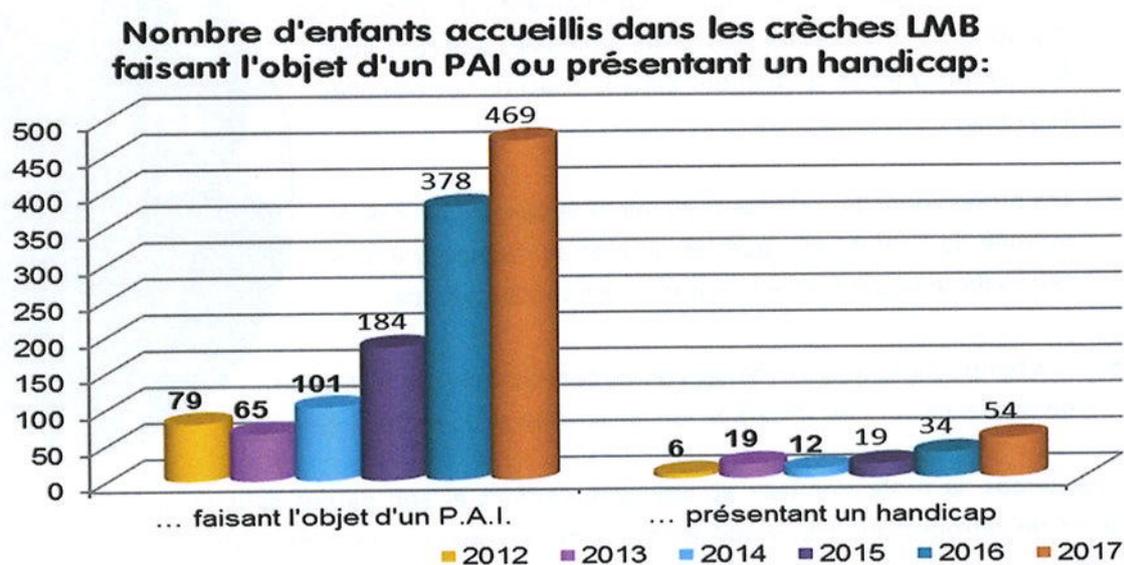
Suivi du pôle qualité améliorant la prise en charge des enfants porteurs de handicap

Le **service Qualité** de La Maison Bleue élabore chaque année une « **enquête PAI handicap** » qui recense les différents handicaps rencontrés dans l'ensemble de nos crèches : handicap moteur, sensoriel ou mental.

L'**objectif** est de mieux suivre dans le temps les enfants porteurs de handicap et surtout mettre en place des mesures adaptées :

- Le handicap nécessite-t-il un **aménagement spécifique** ?
- Le handicap nécessite-t-il un **surcroît de personnel** ?

En 2017, nous avons comptabilisé parmi tous les enfants accueillis, 6 enfants avec un PAI : 3 PAI pour Ventoline, 1 pour intolérance aux protéines de lait de vache, et 1 pour allergie aux protéines de lait de vache et à l'œuf.



En ce qui concerne l'enfant qui présente une allergie aux PLV et à l'œuf, notre cuisinier Laurent prépare une assiette indépendante des autres pour cet enfant. Il est investi et responsable pour ces régimes particuliers.

Par ailleurs, nous accueillons un enfant, né en 2014 qui présente un retard psycho moteur. Cet enfant est suivi par le CAMPS. Une rencontre avec l'hôpital Pellegrin a eu lieu en mai 2017 pour une synthèse sur cet enfant. Il n'y pas de diagnostic posé pour le moment. Les démarches auprès de la MDPH ont été effectuées par la famille.

4. L'organisation de l'accueil

L'accueil du matin

- L'accueil du matin est un moment primordial qui détermine en grande partie le déroulement de la journée. Les transmissions (sommeil, repas, traitement éventuel, évènement particulier...) vont permettre la continuité des soins, du maternage, des repères entre la famille et le multi-accueil.
- Les professionnelles se rendent disponibles et accueillantes. Elles doivent pouvoir se positionner pour écouter chaque parent. La professionnelle qui accueille l'enfant s'adresse à lui en le nommant par son prénom et en se mettant à sa hauteur pour lui dire bonjour.
- L'enfant qui le désire garde son doudou lors de son arrivée, c'est lui qui s'en séparera le moment voulu. C'est important de respecter la dimension affective de cet objet qui fait le lien entre la maison et le multi-accueil. Pour cette même raison le doudou reste à disposition à tout moment de la journée.

Les retrouvailles

- Le soir, l'arrivée de sa famille est pour l'enfant un temps chargé d'émotions. Si nécessaire, les professionnelles aideront aussi les parents à gérer ce moment dans le souci de retrouvailles réussies.
- Les professionnelles restituent au mieux le déroulement de la journée de l'enfant afin que les parents se réapproprient ce temps de séparation et puissent partir en toute quiétude.
- Ces temps quotidiens d'échanges renforcent chaque jour la relation de confiance qui s'est instaurée lors de la visite et du premier échange.



Pendant ces temps, la professionnelle accompagne l'enfant et son parent dans ces moments de séparation et de retrouvailles. Elle prend le temps de les rassurer, de mettre des mots sur leurs attitudes et comportements. Ainsi, ces accueils sont l'occasion de soutenir, favoriser, créer ou renforcer la relation entre le parent et son enfant.

Nos outils de prise en charge et de suivi de l'enfant

- Un cahier de vie propre à chaque enfant est créé en lien avec la famille et/ou l'enfant. Chaque évolution de l'enfant, ainsi que des anecdotes marquantes y sont retranscrites...Des photos agrémentent également le support.
- Un classeur de transmissions contenant les fiches de suivi des enfants par section est notre outil au quotidien (contenant : transmissions à l'accueil, au départ, changes, repas, sommeil, alimentation...).

5. Mesures prises pour faciliter l'accès à différentes catégories d'usagers

Concernant l'accès à l'étage, nous disposons d'un ascenseur pour les parents ou tierce personne qui pourrait en avoir besoin pour accéder à l'étage.
Des toilettes pour personnes handicapées sont en accès facile au rez-de-chaussée.

6. Le déroulement de journée

Le temps d'accueil

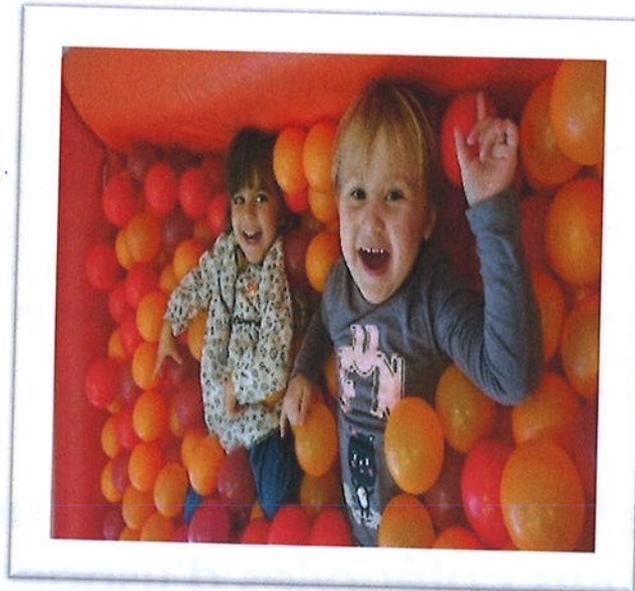
La professionnelle d'ouverture a installé le lieu d'accueil et se rend disponible pour accueillir chaque enfant et son parent. Elle se tient au sol, auprès des enfants et limite ses déplacements afin de les sécuriser.

Le temps des activités et des ateliers

Les activités sont adaptées à l'âge de chaque enfant. Elles sont développées par le personnel de la crèche sous l'impulsion de l'Educatrice de Jeunes Enfants et dans le respect du projet éducatif.

Chaque fois et quel que soit l'activité ou le moment, l'Educatrice incite l'enfant à faire seul, comme pour l'habillage, le déshabillage, mettre ses chaussures, etc.





La vie dehors

Le jardin est un lieu de découvertes psychomotrices, d'observations, de récolte, de cueillette (feuilles, herbes, fleurs que l'enfant prend plaisir à offrir

Le temps du repas

Le repas est attendu par tous, il rythme la vie de l'enfant à la crèche. Le bébé va boire dans les bras de son auxiliaire jusqu'à ce qu'il puisse se tenir assis tout seul et qu'il soit suffisamment autonome.

Afin de diminuer la frustration liée à l'attente, un tour de rôle (qui tient compte de son rythme naturel, de son appétit, de son heure d'arrivée) sera proposé à l'enfant dès que son repas se fera à heure fixe.

Progressivement, il découvre la cuillère, patouille dans l'assiette, expérimente, se barbouille. Véritable moment de plaisir sous le regard de la professionnelle.

Il mange seul, jusqu'à ce qu'il soit en mesure de partager ce moment de plaisir privilégié avec un ou plusieurs enfants par la suite.

Le temps des soins

Le repas terminé, la fatigue commence à se faire sentir. L'enfant est accompagné pour le déshabillage et le change si besoin.

Le temps du sommeil

Chez les Bébés, les besoins de sommeil s'expriment tout au long de la journée. La référente sait identifier les signes de fatigue de l'enfant et accompagne individuellement l'endormissement de chaque enfant. Le temps de repos des Bébés est surveillé selon la procédure en vigueur et les passages des professionnels dans le dortoir sont tracés.

La présence des bébés dans l'espace de sommeil est matérialisée par un plan des lits et visualisée grâce à des photos des enfants. Dès qu'un enfant est couché, sa photo est placée Chez les Moyens et les Grands, après le déjeuner, le sommeil est bienvenu. Chacun regagne son lit avec « doudou » et/ou tétine, etc. la professionnelle respecte le rituel d'endormissement de chacun, les paupières se ferment petit à petit.

Le réveil s'effectue tout aussi progressivement, il s'étale dans le temps. L'enfant qui se réveille peut sortir de son lit et du dortoir accompagné par la professionnelle qui assure la surveillance de l'espace de sommeil et regagner la salle où il trouvera une ambiance agréable et des jeux calmes.

Les temps de soins reviennent, change de la couche et habillage, autant de moments privilégiés qui font la transition avec l'après-midi.

Le temps du goûter

Il se déroule selon les mêmes modalités que le déjeuner.

On ne réveille pas un enfant qui dort ; son goûter sera réservé puis proposé à la fin du tour de rôle. Cette méthodologie vise à préserver les repères du reste du groupe.

Le temps des retrouvailles

Les départs s'échelonnent à partir de 16h00. L'enfant qui a repéré l'heure d'arrivée de ses parents (comme son tour de rôle pour les repas) attend sans s'impatienter.

Moment heureux des retrouvailles, souvent l'enfant tient à terminer son jeu ou à le partager avec ses parents.

L'éveil culturel, artistique et sensoriel

Au-delà d'un aménagement favorisant le jeu autonome, les différentes activités d'éveil sont proposées pour répondre aux besoins et aux rythmes de l'enfant selon son âge et ses envies. L'enfant est libre d'y participer, sous le regard des professionnels qui l'aident à se poser tout en encourageant et en soutenant ses expériences et ses découvertes.

1. Activités proposées



Les jeux d'éveil sensoriels	La professionnelle va aménager un espace suffisamment grand, muni de tapis et sécurisé, où l'enfant pourra progresser à son rythme et faire ses propres expériences : il pourra se retourner, se déplacer, saisir des objets...
Les activités extérieures	Tous les jours, des sorties dans le jardin vont permettre à l'enfant la découverte de son environnement.
Les jeux moteurs	Des ateliers moteurs sont proposés tous les jours par groupe d'enfants par les professionnelles mais également par la psychomotricienne de la crèche. Une salle de psychomotricité est investie ainsi que d'autres lieux pour des parcours moteurs.
Les jeux de manipulation	Pâte à modeler, pâte à sel, transvasement... Tout est bon à manipuler afin de découvrir de nouvelles sensations le plus librement possible.
Les jeux symboliques	Un grand espace dinette et un autre espace « poupées » est installé de manière fixe dans chaque unité, ainsi qu'un garage et une ferme.
Les jeux de construction	Ils sont proposés en jeu libre tout au long de la journée. L'enfant pourra construire des tours, des voitures, avec des cubes, des clippos, des légos...

Les jeux d'agencements	Sous forme d'atelier, les enfants sont installés à une table afin de pouvoir assembler différentes pièces de puzzles, les coloredos.
Les jeux d'association	Les jeux d'association sont proposés sous forme de loto, de memory pour les plus grands.
Les supports narratifs	Des histoires sont lues tout au long de la journée aux enfants autour de temps calmes. Les livres sont également mis à disposition des enfants, ils peuvent ainsi les manipuler et les explorer eux-mêmes sous le regard bienveillant de l'adulte.
Les ateliers d'expression et de créativité	De activités de peinture sont proposées aux enfants.



Le projet commun sur toutes les unités : « la communication gestuelle »

MANGER

On fait le mouvement de manger en pointant la main avec les doigts joints vers la bouche, deux fois.

AU REVOIR

On rabat les quatre doigts vers la paume, deux fois.

2. Les fêtes et animations

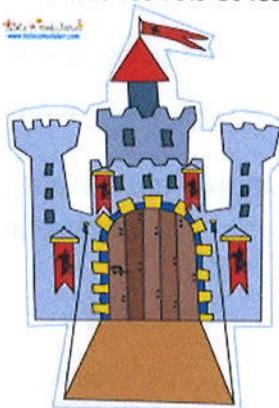
🏠 Les anniversaires

Ils sont fêtés avec les enfants et les parents. Une date est programmée avec les parents.

🏰 Les animations au fil des mois

Janvier

- 🏰 **Le 23 Janvier :** Nous avons fêté les rois et les reines et dégusté une galette.



avons

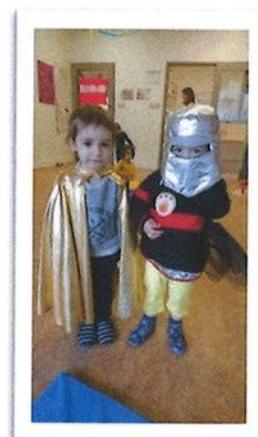
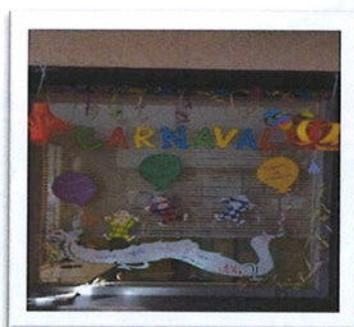
- 🏰 **Le 27 janvier :** Nous avons fêté le nouvel an chinois et Laurent, le cuisinier nous a confectionné un repas asiatique.



Février - Mars

En Février : Le travail sur le projet pédagogique et le sommeil est finalisé et réécrit.

Les 7 et 8 mars CARNAVAL : Les enfants ont fabriqué des masques et se sont déguisés.



Avril

Le 14 avril : Les enfants ont participé à une chasse à l'œuf et ont confectionné une fresque avec collage de fleurs fraîches pour fêter le printemps.



Mai et juin

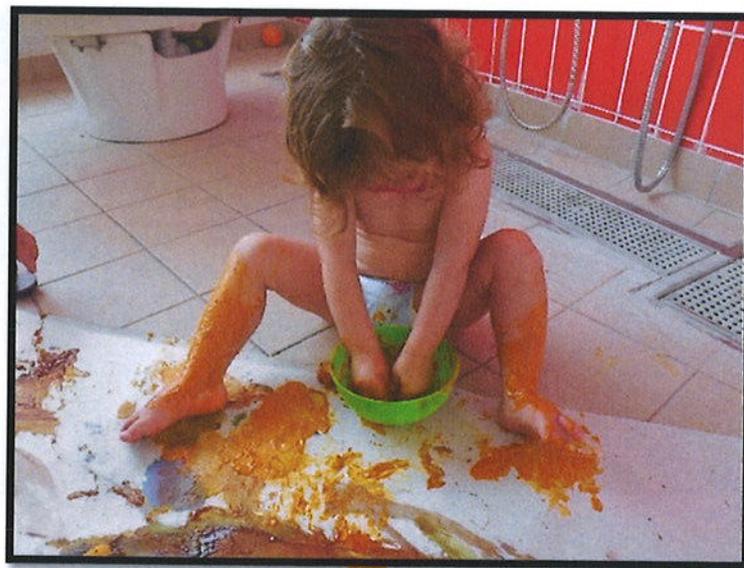
Potager en folie : désherbage, nettoyage. Semis de radis, de tournesol. Les fraisiers redémarrent ainsi que les plantes aromatiques telles que la ciboulette, le thym, la menthe.

Arrosage des semis, puis canicule, les radis ne poussent plus, on sauve les plantes aromatiques.

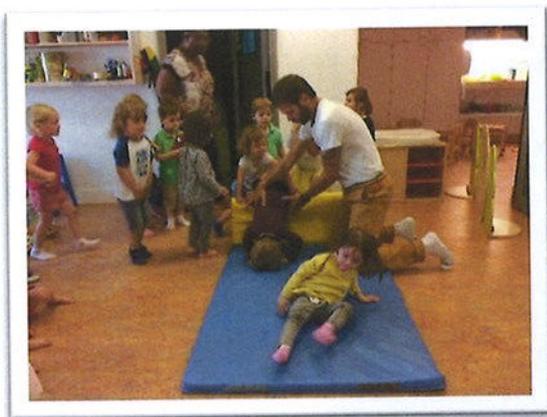


Juin et Juillet

Intervention d'une plasticienne sur 4 séances dans la section inter-âge.



Intervenant « Capoeira » chez les Grands



Intervenant « Musique » chez les bébés



Juin

Le 14 juin 2017 : Fête de fin d'année sur le thème de l'eau : Mousse, transvasement, peinture éphémère, bulles de savon et goûter avec la participation des grands et des petits.



Octobre

Le 9 octobre : Une réunion d'information a eu lieu avec les parents de la crèche et l'équipe, afin de présenter les projets de l'année. Ce fut également l'occasion pour les parents de poser leurs questions à l'équipe. Cette réunion a été suivie d'un pot de bienvenue.

Le 26 octobre : Un petit déjeuner parents-enfants-équipe a été organisé

Décembre

Le 7 décembre : Les parents ont été conviés à une réunion avec la nouvelle Directrice de la crèche, qui a pris ses fonctions le 2 Novembre.

Le 14 décembre : C'est la fête de l'hiver

Le travail institutionnel



1. Les réunions d'équipe

- ☒ Réunion d'équipe une fois tous les 2 mois de 19h à 21h
- ☒ Réunion d'encadrement toutes les semaines le vendredi de 13h30 à 14h30 réunissant la direction, les EJE et la psychomotricienne.
- ☒ Réunion dans chaque lieu de vie tous les 15 jours animée par l'éducatrice de jeunes enfants, voire avec un membre de la direction si besoin :
- ☒ Unité des Bébé : le mercredi de 13h30 à 14h30
- ☒ Unité Inter-âge : le jeudi de 14h à 15h
- ☒ Unité des Grands : le lundi de 14h à 15h

2. Le rôle du Médecin et du Psychologue

☒ Collaboration avec le médecin

Le Docteur Estelle MINGASSON est présente 6 heures par mois à raison de trois séances de deux heures. Elle est joignable par téléphone le reste de la semaine si besoin.

Lors de sa présence à la crèche, elle partage son temps entre :

- Son travail de prévention auprès des enfants : elle revoit régulièrement les enfants, accompagnés de leurs parents ou de l'auxiliaire référente ; elle suit leur état vaccinal, leur développement staturo-pondéral
- Son travail de prévention auprès de l'équipe : rappel des règles d'hygiène, notamment pendant les épidémies de gastro-entérites

Elle a participé largement à la vie institutionnelle de la crèche : les réunions avec les parents, les temps conviviaux avec les familles, les journées pédagogiques.

Collaboration avec la psychologue

Mme Ketsia CROISAN est présente 6 heures par mois à raison de trois séances de deux heures. Une séance par unité par mois : chez les bébés-moyens à l'étage, chez les grands et à l'inter âge. Elle organise son travail à partir de la feuille de route établie avec l'équipe de direction :

- A son arrivée, relecture de la semaine écoulée avec l'équipe de direction
- Réunion institutionnelle
- Temps d'observation en section (observation d'un enfant, observation des interactions professionnelle/enfant)
- A la demande de la professionnelle, elle peut la rencontrer autour de l'accompagnement d'un enfant dont elle est référente
- Elle rencontre les parents à leur demande
- Elle participe à tout travail de réflexion sur les projets, les orientations et les questionnements
- Elle participe régulièrement aux réunions d'équipes. Elles peuvent si nécessaire concerner toute l'équipe de la section. Le relais est alors pris par les autres membres de l'équipe de direction élargie
- Elle est présente à la réunion de parents. Elle leur précise son rôle, répond à leurs questions
- Elle participe aux journées pédagogiques. Cette année, un temps de sensibilisation autour du repas a été réalisé avec l'équipe, et à l'accompagnement que les professionnelles peuvent proposer aux enfants afin de rendre ce moment privilégié.

3. Supervision des crèches

Réunion mensuelle de secteur

Elles sont organisées une fois par mois et animées par la responsable de secteur de **La Maison Bleue** avec les directrices d'un même secteur. Elles ont pour objet de travailler la cohérence de gestion des crèches de l'entreprise et de certaines pratiques s'inscrivant dans la pédagogie de **La Maison Bleue**. C'est aussi une réunion d'information pour les directrices et un temps de partage et réflexion sur les différents aspects du travail en crèche.

Ces réunions sont également l'occasion de faire intervenir des interlocuteurs du siège, afin de partager les expériences terrains.

Suivi et accompagnement du pôle pédagogique

Ce suivi consiste en une analyse et une synthèse de la situation par le biais d'un audit programmé. Cet audit est réalisé par la référente pédagogique (de formation infirmière puéricultrice) et en lien avec la directrice et les équipes. Il est suivi d'un bilan des préconisations et d'un plan d'actions pédagogiques.

4. Les journées pédagogiques

Dates	21-22 Août 2017
Programme	<p><u>Lundi 21 août</u></p> <p><u>8h30-9h00</u></p> <p>Accueil et boissons</p> <p><u>9h00-9h30</u></p> <p>Point RH : sac, téléphone portable, heures supp, émargement, salle de pause, psychomotricienne recrutement, horaires journée, professionnelles en congés donc travail en restriction pour fin août.</p> <p><u>9h30-12h30</u></p> <p>Travail sur l'esprit d'équipe :</p> <p>Jeux</p> <p>Retours avec post-it sur colonnes</p>
	<p><u>12h30-13h30</u> pause repas ensemble</p> <p><u>13h30-15h30</u></p> <p>Semaine d'accueil</p> <p>Modalités référence, binôme, relai...</p> <p>Repères visuels, suivi de soins</p> <p>Listes des enfants répartis dans les unités de la rentrée avec leur référence, date d'entrée...</p> <p>Accueil et transmissions : regroupement du matin et du soir-</p> <p><u>15h30-16h30</u></p> <p>Rangement des deux unités du bas suite à l'accueil d'été d'urgence.</p>

Mardi 22 août

8h30-9h00

Accueil des professionnelles

9h00-12h30

Aménagement de l'espace : travail sur papier par unité.

Tour de tout le matériel et des salles d'activités communes

12h30-13h30 pause repas ensemble

14h30-16h30 :

Préparation des unités : étiquettes, casiers, repères visuels, docs de traçabilité.

Préparation de l'arrivée des enfants avec la répartition dans les unités : affichages etc...

Travail sur l'esprit d'équipe



5. Les partenaires pédagogiques

🏠 Les partenaires (écoles, autres structures d'accueil, associations, P.M.I....)

Nous collaborons avec la PMI de Bordeaux Saint Jean pour des suivi d'enfants.

🏠 Les équipements

- **Avec les écoles maternelles**

Nous organisons des passerelles avec les écoles maternelles de l'Yser et Paul Antin.

- **Avec la bibliothèque / ludothèque...**

Un partenariat existe entre la crèche Mirassou, la bibliothèque des Capucins et la bibliothèque Flora TRISTAN.

Du fait du plan Vigipirate et de l'accès par bus, ce sont les professionnelles qui vont à la bibliothèque choisir et retirer les livres.

- **Avec les acteurs sociaux et médicaux**

- Echanges avec la MDSI, la cellule ressources handicap.

Les objectifs 2018

L'accompagnement des enfants au multi-accueil Bordeaux 3 Mirassou doit être avant tout pensé en fonction du développement de l'enfant, de ses besoins. Le principal objectif est de l'aider à grandir, en fonction de son propre rythme et non d'objectifs préalablement définis.

L'écriture de ce rapport d'activité nous ouvre la porte à la construction de nouveaux projets qui vont nous permettre de consolider cet objectif de bienveillance et d'empathie, à savoir :

- 🏠 Construire le lien intergénérationnel avec la maison de retraite située à côté de la crèche et en lien avec l'association Lire et Faire lire

- 🗣️ Parle à 2 Mains

La Communication Gestuelle Associée à la Parole est en cours de déploiement sur la crèche et plus particulièrement chez les bébés qui n'ont pas encore acquis le langage et qui leur offre un moyen de se faire comprendre de l'adulte. Un livret a été constitué pour que chaque famille puisse s'associer au projet et permet de les impliquer ainsi la communication à la crèche et à domicile en sera facilité. Cette communication présente de nombreux atouts.

Le principal étant de permettre aux enfants de se faire comprendre. L'acquisition de la parole n'étant pas faite, la gestuelle est possible en revanche pour eux. Pour les aider à assimiler le geste, la parole y est associée. C'est leur donner par ce moyen l'opportunité de s'exprimer en disant : j'ai sommeil, j'ai faim, encore, bonjour, au revoir...

Le bénéfice se fait sentir sur leurs émotions car ils se font comprendre et la tension, la frustration liée à la difficulté de se faire comprendre, la colère, l'incompréhension s'atténue voire disparaît. Le lien entre enfant et professionnel en est renforcé. L'ambiance est apaisée.

- 🎵 Eveil multiculturel par les chants et les contes
En lien avec l'association Lire et Faire lire et le bibliobus

- 📖 Kamishibai

C'est une technique de langage oral venant du Japon. Il s'agit de conter une histoire derrière un castelet et insérer des planches cartonnées illustrées pour raconter des histoires. Les histoires sont en général assez courtes environ 12 à 18 planches. Le conteur lit l'histoire écrite au dos des planches qui sont montrées aux enfants. L'idée étant que l'enfant puisse retrouver des livres avec les mêmes images. C'est un outil pédagogique à la frontière du livre et du conte. Avec le Kamishibai, l'enfant développe l'imaginaire et la créativité.

- 👧 Sensibilisation à l'égalité de traitement Filles et Garçons

Seules 40% des interactions de jeux sont mixtes.

Les jeux qui développent les compétences psycho-affectives sont utilisés par les filles à hauteur de 78%. Les jeux favorisant la motricité globale et les jeux de construction sont utilisés à 68% par les garçons. 80% de l'espace sonore et spatial est occupé par les garçons. L'échange entre professionnelle et parent est en moyenne 2 fois plus court avec un père qu'avec une mère.

Les pleurs des garçons sollicitent davantage d'interactions, 75% contre 50%. Les garçons sont plus encouragés et félicités que les filles, 61%.

Les institutions éducatives de la petite enfance constituent désormais un terrain d'investigation de plus en plus travaillé.

Comme le démontre le rapport de l'Inspection Générale des Affaires Sociales sur l'égalité entre les filles et les garçons dans les modes d'accueil de la petite enfance, les stéréotypes ont, en la matière, la vie dure et débutent dès les premières années de la vie. Ce rapport préconise de « sensibiliser dès 2013 l'ensemble des professionnels à la question de la socialisation sexuée des petits enfants ».

Les stéréotypes sexués limitent le développement et la créativité des enfants. Leur imposer des modèles de conduite bloque leur imagination et leur spontanéité, nuit à leur bien-être dans la mesure où ils réduisent leur estime de soi et limite leur ambition. De plus, ces stéréotypes participent aussi à expliquer la persistance des inégalités femmes-hommes.

L'inculcation de normes sexuées de comportement se manifeste à travers l'aménagement de l'espace des structures d'accueil (crèche et école par exemple), le choix de la littérature de jeunesse, les activités de jeux proposées ou encore les interactions verbales ou non verbales en direction des enfants et des parents sans chercher à orienter ou influencer les comportements ou l'attirance pour les enfants.

La clef du Jardin

Le jardin invite à l'éveil et il mérite d'être suivi au fil des saisons. Le jardin accompagne le développement psychomoteur, il permet la découverte des bienfaits de la nature. Le cycle de la vie est une notion importante à découvrir et entre en lien avec le besoin des enfants de sortir. Les parents peuvent à cette occasion profiter d'ateliers parents pour partager ces moments de vie à la crèche. Dans le processus de développement durable, l'idée est de développer un potager d'hiver et d'été et de faire pousser en intérieur également des plantes. Il est dans notre projet de réaliser du compost et de l'alimenter par exemple lors des ateliers cuisine avec les épluchures de pommes...

Le jardin est surveillé toutes les semaines et il est inscrit dans le déroulé de journée.

En dehors des plantations ou semis, il est donc indiqué de surveiller et d'entretenir le jardin lors d'une activité : arrosage, désherbage, taille...

Le potager met tous les sens en éveil et permet de travailler la motricité fine.

Volet Sécurité et développement durable



La sécurité incendie

Dès l'ouverture de la crèche, l'équipe est formée à la sécurité incendie par le prestataire retenu par La Maison Bleue, Eco Sécurité Incendie. A l'occasion de cette formation d'ouverture, le protocole d'évacuation est établi et reporté sur la trame fournie à cet effet dans le book qualité.

La connaissance et le respect de ce protocole d'évacuation sont évalués chaque année lors d'exercices d'évacuation incendie. Ces derniers donnent lieu à un bilan d'exercice d'évacuation incendie complété par la directrice et une information des parents.

Les actions correctrices identifiées par la directrice au cours de ces exercices sont reportées dans le plan d'actions de la crèche.

La maintenance des équipements de sécurité incendie est effectuée annuellement par le prestataire.

A la crèche Mirassou, les exercices d'évacuation ont eu lieu le 21 avril et le 20 octobre 2017.

Le registre de sécurité a été mis à jour suite à ces exercices.

La photo ci-contre a été prise à l'occasion du Festival des Parents dans une crèche La Maison Bleue.



La démarche durable et responsable

1. Le développement durable à La Maison Bleue

Il s'agit d'un engagement concret et quotidien. De la politique Achats vertueuse au soutien d'associations, La Maison Bleue intègre le développement durable dans chaque geste, y compris pour que les enfants acquièrent les bons réflexes. Mais plus encore qu'une réponse à vos exigences, le développement durable s'inscrit pour La Maison Bleue dans une démarche globale écologique, économique et humaine.

🏠 Une démarche écologique et responsable



- Des **fournisseurs sélectionnés** pour leur respect de l'environnement (crèche & co)
- Un mécénat pour soutenir deux **associations éthiques**

🏠 Une politique sociale responsable



- **Collaborer** avec les organismes d'emploi (Mission Locale, PLle, BIC)
- Des actions en faveur du handicap, des seniors et des jeunes, notamment à travers le recrutement
- Favoriser les **contrats d'avenir**



2. Des équipements respectueux de l'environnement

La Maison Bleue favorise le lien social, le sentiment d'appartenance au territoire et participe activement aux comportements écoresponsables. Aménagements des bâtiments, bois « made in France », fournisseurs sélectionnés ou encore mécénat d'associations éthiques, c'est toute l'entreprise qui s'investit.

🏠 Le respect des 3 piliers du développement durable :



ÉCONOMIQUE

Notre politique achat

ÉCOLOGIQUE

Constructions BBC
(Bâtiment Basse
Consommation)

SOCIAL

Notre démarche sociale

Liste des actions menées sur la crèche « Mirassou » :

- Les factures sont envoyées par mail aux parents ainsi que les récépissés de règlement pour ceux qui paient en chèque ou en espèces.
- Utilisation de papiers imprimés pour brouillon.
- Centrale d'achat avec produits d'entretien bio et livraison regroupée.
- Partenariat avec API pour l'utilisation de légumes et fruits de saison en majorité, avec 50% de produits bio.
- Utilisation de surchaussures lavables et non jetables.
- Utilisation de Tancarville pour étendre le linge (draps, serviettes, housse de coussins etc..) pour limiter l'utilisation des sèche linges.
- Utilisation d'objets recyclés pour les activités ainsi que la recherche d'éléments naturels (feuilles, fleurs...) avec participation des parents.
- Récolte de bouchons de liège pour l'association AGIR CANCER GIRONDE
- Don à la croix rouge de deux transats
- Collecte de jouets à la fin de l'année civile en direction d'une association caritative
- Mise en place du tri des déchets dans la salle du personnel
- Affichage pour favoriser le covoiturage
- Affichage pour inciter à éteindre les lumières
- Affichage du programme de la Maison écocitoyenne de Bordeaux

Des équipements fabriqués en France

Dans le cadre de notre projet éducatif, nous avons opté pour des bâtiments construits et aménagés aux normes HQE (haute qualité environnementale) et BBC (bâtiment de basse consommation énergétique) mais nous **faisons aussi le choix d'équiper nos crèches en bois « made in France »** provenant de forêts éco-gérées et durables.



3. Des fournisseurs responsables

Une politique d'achats responsables

Suivant une **politique Achats responsables**, la Direction des Achats de La Maison Bleue sélectionne des fournisseurs qui répondent à un cahier des charges précis pour favoriser :

- La stimulation de l'économie locale
- La réduction des temps de transport
- Les produits écologiques
- La réduction des consommations

Des produits éco-labellisés

La Maison Bleue accorde une place importante aux produits qu'elle utilise dans ses crèches et à leur impact sur l'environnement : ISO 9001 (qualité de gestion), ISO 14001 (gestion de l'environnement) et ECOLABEL européen. Tous nos fournisseurs respectent cette démarche environnementale. Nous renforçons notre engagement en matière de développement durable en proposant aux enfants des repas composés de produits de saison et de qualité.

Le projet éducatif et pédagogique

Le projet éducatif et pédagogique de Multi-Accueil Mirassou est défini par son engagement à offrir un accueil de qualité à tous les enfants, en favorisant leur épanouissement personnel et leur apprentissage. Ce projet repose sur des valeurs fondamentales telles que le respect, la bienveillance et la coopération. Les activités proposées sont conçues pour répondre aux besoins de chaque enfant, en tenant compte de ses particularités et de ses capacités. L'équipe éducative travaille en étroite collaboration avec les familles pour assurer la continuité de l'éducation et le bien-être de l'enfant.

Le projet éducatif et pédagogique de Multi-Accueil Mirassou est défini par son engagement à offrir un accueil de qualité à tous les enfants, en favorisant leur épanouissement personnel et leur apprentissage. Ce projet repose sur des valeurs fondamentales telles que le respect, la bienveillance et la coopération. Les activités proposées sont conçues pour répondre aux besoins de chaque enfant, en tenant compte de ses particularités et de ses capacités. L'équipe éducative travaille en étroite collaboration avec les familles pour assurer la continuité de l'éducation et le bien-être de l'enfant.

Annexes



Insertion professionnelle

Action d'insertion	Nombre d'heures Totale délégation
Salarié reconnu travailleur handicapé	4 830
Entretien espaces extérieurs	432
Contrats d'avenir	19 320
ESAT	5 683
Total	30 265

Nous sommes sur un engagement ferme de 30000hrs décrites dans le 1er tableau + 30000hrs que nous n'avons pas tenu par défaut de postes proposés qualifiés ou d'entretien.

En 2017, les contrats avenir ont été suspendus car nous ne savions pas si le système allait être maintenu.

Quant au PLIE, les postes à pourvoir étaient principalement des emplois de catégorie 1, diplômés donc non accessible aux contrats par insertion.

Pour ce qui est de l'entretien du jardin par ARE33 ou BIC, les démarches ont été entreprises en 2017 et opérationnelles en 2018.

Agenda 21

3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	46649	PDT Bio	30,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44070	Poire Bio	140,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44071	Kwi Bio	330,00 Pièce
3036	VIANDES FRAICHES	Porc (frais)	17220	Escalope de porc ou côte de porc échine s/os VPF	5,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42978	Tomate ronde 57/67	54,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42958	Celeri rave cal 8/10	26,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13250	Brunoise legumes	5,00 Kg
3036	BOF	Fromages	42472	Emmental dés barquette 500 Gr	2,00 Barquette de 500 Gr
3036	BOF	Fromage blanc	46874	Fromage blanc 20 % m.g. pot de 1 kg	13,00 Pot de 1 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43021	Citron jaune cal 5	21,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13150	Haricots verts fins	7,50 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44069	Banane Bio	141,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44525	Brocolis fleurettes - BIO	237,50 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	47298	Tomate bio	158,00 Kg
3036	HUILES	Huiles	41556	Huile olive 1 L	7,00 Bidon de 1 L
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	45483	Celeri rave Bio	34,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43035	Pomme golden 2R cal 150/170g (70/75mm)	21,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43006	NPU Nectarine jaune cal C (enfant) 80/100g	25,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42960	Champignon de Paris au colis	28,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	43930	Haricot plat d'espagne coupe	10,00 Kg
3036	BOF	Laits (frais)	42303	Lait u.h.t. 1/2 écrémé brick 1 litre	12,00 Brique de 1 L
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42971	Poireau au kg	12,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43025	Kwi vert cal 39	240,00 Pièce
3036	BOF	Beurres	42332	Beurre doux 250 gr	14,00 Plaque de 250 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42967	Courgette cal 14/21	134,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45331	Melon Charentais x12Q	16,00 Pièce de 900 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45285	Palate Douce	10,00 Kg
3036	BOF	Beurres	44305	Beurre doux 250 gr BIO	6,00 Plaque de 250 Gr
3036	HERBES FRAICHES	Herbes	45632	Romarin	1,00 Sachet de 40 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43204	Mangue Kent cal 12	5,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	6,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	12,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	3,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	101	Chou chinois	3,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	6,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FRANCE)	6,00 Sac
3036	SURGELES	Fruits (surg)	00	coulis exotique	2,00 Bouteille
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FRANCE)	2,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	3,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	3,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	000	ail 3 tete	7,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FRANCE)	5,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS		45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FRANCE)	12,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	45551	Pomme à croquer Bio	122,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42970	Poireau au colis	12,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42961	Chou blanc cal 8/10	2,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	46211	Emince de boeuf BIO	98,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43012	Raisin Blanc Italia	19,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45380	Oignon jaune filet 1kg	7,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42977	Tomate ronde 47/57	8,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	44792	Paleron entier VBF	6,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	42237	Kiri crème de lait 20 gr	2,00 Boîte de 80 Portion
3036	VIANDES FRAICHES	Porc (frais)	44312	Roti de porc longe s/barde FR BIO	5,50 Kg
3036	HUILES	Huiles	41551	Huile tournesol 1 L	8,00 Bidon de 1 L
3036	BOISSONS	Eaux	43553	Eau De Source Pet 150 Cl	2400,00 Bouteille de 150 cl

3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43767	Paprika demi-doux 500 gr	1,00 Boîte de 430 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45320	Navet Rond	2,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43016	Ananas sweet B10	3,00 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43760	Herbes de provence 450 gr	1,00 Boîte de 185 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42977	Tomate ronde 47/57	2,00 Kg
3036	CHARCUTERIE	Saucisson	16870	Chorizo Pur Porc Doux	0,50 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FRANCE)	3,00 Sac
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45851	PDT (four) SAMBA 12.5kg (FR/IMP)	3,00 Sac
3036	4EME ET 5EME GAMME	5eme Gamme	42965	Betterave entière cuite sous vide	2,00 Sachet de 2 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45380	Oignon jaune filet 1kg	4,00 Kg
3036	SURGELES	Condiments (surg)	14150	Oseille	1,00 Sachet de 1 Kg
3036	BOF	Ovoproduits	42730	Oeufs entiers liquides Bidon 1 Litre	1,00 Bidon de 1 L
3036	4EME ET 5EME GAMME	4eme Gamme - Légumes	43058	Oignon entier 1kg	1,00 Sachet de 1 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15000	Epinards hachés portions	2,50 Kg
3036	EPICERIE	Assaisonnements - sauces	43784	Moutarde ancienne seau 1 kg	1,00 Seau de 1000 Gr
3036	HERBES FRAICHES	Herbes	45632	Romarin	2,00 Sachet de 30 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41947	Mini roule framboise 25 gr	1,00 Pièce
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	44856	Moelleux chocolat 40 gr	1,00 Pièce
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41299	Madeleines 25 gr	1,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	47301	Concombre Bio	4,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45379	Endives sachet 1kg	40,00 Sachet de 1 Kg
3036	SURGELES	Boeuf (surg)	45128	Boul' boeuf 15% VBF	5,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	43378	Chou rouge cal 8/10	1,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Veau (frais)	46924	Emince de veau (cuisse/sous noix) UE	6,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45318	Concombre Légèrement Recourbé	12,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45385	Fraise BQ 500gr IMPORT	24,00 Barquette de 500 Gr
3036	BOF	Yaourt	42399	Yaourt aromatisé 125 gr	96,00 Pot
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	42999	Abricot A 40/45mm (enfant) 35/45g	4,00 Kg
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	41503	Coquillettes QS x 5 kg	1,00 Sac de 5 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45327	Abricot AA 45/50mm (adulte) 45/60g	6,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Veau (frais)	44320	Sauté de veau épaule ou bas carré piécé FR BIO	6,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	42227	Rondelé ail et fines herbes 16,66 gr	3,00 Boîte de 60 Portion
3036	BOF	Fromages	42915	Brebis dés barquette 500gr	2,00 Barquette de 500 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45647	Pasteque cal 4 sans pépin 4/5kg	2,00 Pièce de 5 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	44065	Carottes Bio	360,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	45392	Courgette Bio	120,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45378	Champignon de Paris BQ 500	8,00 Barquette de 500 Gr
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	42596	Sauté de boeuf maigre (collier-BC-macreuse) VBF	6,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42957	Carotte au kg 20/40	8,00 Kg
3036	BOF	Desserts Lactés	45646	Crème dessert vanille 100gr BIO	172,00 Pot de 100 Gr
3036	CHARCUTERIE	Jambons - Epaules	18890	Des de jambon 1 kg	1,00 Kg
3036	SURGELES	Poissons (surg)	45139	Filet de cabillaud calibré s/p s/a 150g	5,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42966	Concombre droit	45,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43354	Clémentine enfant cal 4/5	32,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43028	Poire cal 65mm (au détail)	12,00 Kg
3036	BOF	Laits (frais)	44306	Lait stérilisé 1/2 écrémé bouteille 1 litre BIO	360,00 Bouteille de 1 L
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42956	Carotte au colis 20/40	3,00 Sac de 10 Kg
3036	BOF	Fromage blanc	45575	Suisse nature 60g BIO 3.8%	144,00 Pot
3036	BOF	Fromage blanc	42403	Suisse sucré 40% 60 gr	144,00 Pot
3036	BOF	Desserts Lactés	42371	Crème dessert vanille 125 gr	70,00 Pot
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42979	Tomate ronde 67/82	4,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42955	Aubergine	29,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	44859	Courge Potiron	34,00 Kg
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	41481	Torti QS x 5 kg	1,00 Sac de 5 Kg
3036	BOF	Desserts Lactés	44286	Crème dessert chocolat 100 gr BIO	272,00 Pot
3036	BOF	Crèmes fraiches	42310	Crème culinaire 18% spe. reduc/cuisson 1L	6,00 Brique de 1 L
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42983	Salade batavia 400g	17,00 Pièce
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44530	Epinards branche - BIO	39,00 Kg
3036	BOF	Yaourt	42388	Yaourt nature 125 gr	120,00 Pot
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43019	Avocat Hass cal 22/24 (mûr)	25,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42982	PDT (frite/purée)TV Lavée/Brossée 10kg	22,00 Sac de 10 Kg
3036	BOF	Crèmes fraiches	42309	Crème fraiche épaisse 1 litre	1,00 Brique de 1 L
3036	BOF	Fromage blanc	42506	Suisse fruits 20% 60 Gr	144,00 Pot
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	46558	Filet ou escalope de poulet BBC	5,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	44863	Banane adulte (160/190gr) détail	41,00 Kg
3036					1,00 Sac de 5 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	46650	Clémentine Bio	9,00 Kg
3036	4EME ET 5EME GAMME	4eme Gamme - Légumes	43061	Radis rouge équeutes	66,00 Sachet de 1 Kg

3036	BOF	Desserts Lactés	42340	Riz au lait 100 gr	60,00	Pot de 100 Gr
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	41363	Chocolat barre alu 10 gr	1,00	Carton de 200 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42971	Poireau au kg	12,00	Kg
3036	EPICERIE	Sucres (epic.)	41466	Sucre semoule x 1 kg	20,00	Sac de 1 Kg
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	43857	Carre Fraise 40 gr	90,00	Pièce de 40 Gr
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	41576	Sel fin kg	60,00	Boîte de 1000 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES SEC	Légumes secs	41544	Lentilles vertes 10 kg	1,00	Sac de 10 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	47406	Mais doux 3/1 BIO	12,00	Boîte de 1.87 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42983	Salade batavia 400g	18,00	Pièce
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41781	Haricot blanc 5/1	5,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43007	Nectarine jaune cal B (adulte) 100/150g	10,00	Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41747	Salsifis coupés 5/1	3,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	EPICERIE	Assaisonnements - sauces	41608	Vinaigre alcool cristal 1.5 l	21,00	Bouteille de 150 cl
3036	4EME ET 5EME GAMME	5ème Gamme	42965	Betterave entière cuite sous vide	20,00	Sachet de 500 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44731	Julienne de légumes	15,00	Kg
3036	USAGE UNIQUE	Usage unique	19150	Alu 200 m x 0.45 m en boîte distributrice	1,00	Pièce
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15660	Chou Romanesco	7,50	Kg
3036	BOF	Fromage blanc	42412	Fromage blanc 20 % m.g. seu de 5 kg	2,00	Seau de 5 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13790	Printaniere de legumes	12,50	Kg
3036	BOISSONS	Eaux	43567	Hepar Maxi Pet 100 Cl	12,00	Bouteille de 100 cl
3036	EPICERIE	Fruits (epic.)	41715	Poires au sirop 5/1	2,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	44152	Mise en place Basilic	1,00	Pot de 340 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES SEC	Fruits secs	43814	Abricot sec 1000 gr	2,00	Sachet de 1000 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41780	Haricot blanc tomate 5/1	3,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	BOF	Fromages	42280	Mozzarella italienne 1 kg	2,00	Pack de 1 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43758	Estragon feuilles 100 gr	2,00	Boîte de 70 Gr
3036	EPICERIE	Assaisonnements - sauces	41604	Moutarde seuu 1 kg	7,00	Seau de 1000 Gr
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	41511	Maizena 700 gr	3,00	Boîte de 700 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43354	Clémentine enfant cal 4/5	9,00	Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42957	Carotte au kg 20/40	20,00	Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	45670	Mélange épice Mexicain bte 185Gx6	2,00	Boîte de 185 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	47298	Tomate bio	4,00	Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	41439	Jus veau lie deshydraté 750 gr / 30 L	1,00	Boîte de 750 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	44859	Courge Potiron	12,00	Kg
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41288	Petit beurre x 2 - 16.7 gr	8,00	Plaquette de 250 Gr
3036	USAGE UNIQUE	Usage unique	43167	Film étirable 300 m x 0.30 m en boîte distributrice	3,00	Pièce
3036	BOF	Desserts Lactés	42893	Crème anglaise u.h.t. 2 litres	2,00	Bidon de 2 L
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	41617	Olives noires denoyautées 4/4	8,00	Boîte 4/4 de 800 Gr
3036	EPICERIE	Aides culinaires	41441	Fumet poisson deshydrate 750 gr / 50 L	1,00	Boîte de 750 Gr
3036	EPICERIE	Fruits (epic.)	41718	Peches au sirop 5/1	2,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42956	Carotte au colis 20/40	2,00	Sac de 10 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42958	Celeri rave cal 8/10	9,00	Kg
3036	CHARCUTERIE	Produits salés - fumes - seche	18800	Lardons fumes 1 kg (Elaboré FR)	2,00	Kg
3036	SURGELES	Entrées (surg)	15070	Friand fromage 65 Gr	80,00	Pièce de 65 Gr
3036	SURGELES	Entrées (surg)	10120	Crepe fromage 50 Gr	80,00	Pièce de 50 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41743	Tomates peelees concassees 5/1	3,00	Boîte 5/1 de 3.825 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43749	Clou de Girofle 350 gr	1,00	Boîte de 165 Gr
3036	EPICERIE	Riz (epic.)	41974	Riz Thai 5 kg	1,00	Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Riz (epic.)	41540	Riz basmati long 5 kg	1,00	Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	45899	Bouillon Boeuf 1 kg / 66.7 L Knorr123	1,00	Boîte de 1 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41689	Compote tous fruits 5/1	1,00	Boîte 5/1 de 4.25 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	44862	Endivettes colis	5,00	Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	46650	Clémentine Bio	3,00	Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42979	Tomate ronde 67/82	4,00	Kg
3036	CHARCUTERIE	Jambons - Epoules	43280	Jambon DD superieur 50 gr x 20 trs (Elaboré FR)	1,00	Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	45898	Bouillon volaille 1 kg / 50 L Knorr123	1,00	Boîte de 1 Kg
3036	EPICERIE	Riz (epic.)	43714	Riz Rond 5 kg	1,00	Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	41589	Curry moulu kg	1,00	Sachet de 1000 Gr
3036	USAGE UNIQUE	Hygiene	43183	Raclette sol alimentaire douille vissable 45 cm	1,00	Paquet de 1 Pièce
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15040	Purée de celeri	5,00	Kg
3036	BOF	Yaourt	42387	Yaourt nature Danone 125 gr	40,00	Pot de 125 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41766	Piperade 5/1	1,00	Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	BOF	Ovoproduits	42296	Oeufs à la neige - barquette de 2,2 litres	3,00	Barquette de 2.2 L
3036	SURGELES	Poissons (surg)	11680	Moules deco/cuites iqf 300/500/ kg	1,00	Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	41501	Farine ble T55 x kg	10,00	Paquet de 1 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15250	Choux fleurs brisures 8/15 (MD)	7,50	Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41753	Pousses de soja 3/1	2,00	Boîte 3/1 de 2.4 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41704	Compote pommes 5/1	1,00	Boîte 5/1 de 4.25 Kg

3036	SURGELES	Boeuf (surg)	44505	Boulettes de boeuf 15% MG - 30 gr - BIO	25,00 Kg
3036	SURGELES	Desserts (surg)	14280	Tarte myrtilles	6,00 Pièce de 1.06 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	44503	Purée - compote poires 100 gr BIO	120,00 Pièce de 100 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44071	Kiwi Bio	260,00 Pièce
3036	SURGELES	Veau (surg)	14840	Escalope de veau hachée 15% mg 100 Gr	5,00 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43777	Rizdor 100 gr	2,00 Boîte de 100 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	43346	Petit beurre x2 (20G)	360,00 Pièce de 20 Gr
3036	BOF	Yaourt	44611	Yaourt aromatisé Fraise 100 gr BIO	1874,00 Pot de 100 Gr
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	42657	Emincé de poulet filet	5,00 Kg
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	44081	Aiguillette de poulet	5,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45379	Endives sachet 1kg	20,00 Sachet de 1 Kg
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	45901	MINI Farfalle PANZANI QS 5 kg	6,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	44041	Coeur de blé Alpina 5Kg	2,00 Sac de 5 Kg
3036	USAGE UNIQUE	Hygiene	43103	Gants Latex Poudré taille 8-9 (L)	12,00 Boîte de 100 Unités
3036	SURGELES	Entrées (surg)	44950	samossa prefnit 55 gr	100,00 Pièce de 55 Gr
3036	BOF	Desserts Lactés	42360	Flan nappé caramel 90 gr	256,00 Pot de 90 Gr
3036	USAGE UNIQUE	Usage unique	25047	Sac prelevement 23x31 lot (100U)x50 Pub (PUBLIEMBAL)	23,00 Boîte de 100 Unités
3036	BOF	Yaourt	44281	Yaourt nature sucre au lait entier 125 gr BIO	1254,00 Pot de 100 Gr
3036	CHARCUTERIE	Jambons - Epales	45365	Jambon a griller tranche 120 gr x 10 trs (Elaboré FR)	4,80 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41757	Petits pois très fin 5/1	8,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42955	Aubergine BIO	24,00 Kg
3036	SURGELES	Condiments (surg)	14090	Ail en morceaux	13,00 Sachet de 500 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41828	Asperges d'importation 4/4	11,00 Boîte 4/4 de 800 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41791	Flageolets verts fins 5/1	7,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13080	Choux fleurs fleurettes BIO (MD)	30,00 Kg
3036	EPICERIE	Fruits (epic.)	41710	Segment pamplemousse 3/1	6,00 Boîte 3/1 de 3 Kg
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	41348	Corn flakes 1 kg	9,00 Boîte de 500 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45378	Champignon de Paris BQ 500	14,00 Barquette de 500 Gr
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	43806	Torti QS x 5 kg BIO	5,00 Sac de 5 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	45483	Celeri rave Bio	10,00 Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	41508	Semoule couscous BIO x 5kg	6,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	41362	Chocolat barre nus 10 gr	2,00 Carton de 200 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43006	NPU Nectarine jaune cal C (enfant) 80/100g	15,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES SEC	Fruits secs	41332	Pruneaux secs denoyautés kg	5,00 Sachet de 1000 Gr
3036	VIANDES FRAICHES	Veau (frais)	42614	Escalope de veau noix FR	2,00 Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	44482	Semoule couscous - x5kg - BIO	12,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	41671	Miel liquide 1 kg	5,00 Bocal de 1 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	45551	Pomme à croquer Bio	94,00 Kg
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43751	Cumin moulu kg	3,00 Boîte de 400 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43012	Raisin Blanc Italia	15,00 Kg
3036	SURGELES	Poissons (surg)	11790	Crevette trop cuites decort 300-500 / Kg	3,00 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41787	Fonds artichauts 20/25 3/1	3,00 Boîte 3/1 de 2.5 Kg
3036	SURGELES	Entrées (surg)	42536	Tarte trois fromages 1 Kg Env.	8,00 Pièce de 1000 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	43310	Moelleux Gaillardises fourré fraise 35 gr	130,00 Pièce de 30 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41779	Haricot rouges 5/1	6,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	SURGELES	Entrées (surg)	10280	Pizza individuelle 65 Gr	100,00 Pièce de 65 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43019	Avocat Hass cal 22/24 (mûr)	27,00 Pièce
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44757	Poivron rouge et vert lanierie	17,50 Kg
3036	EPICERIE	Aides culinaires	45475	Mélange épice marocain bte 225Gx6	4,00 Boîte de 225 Gr
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	41674	Confiture assortie coupelle plastique 30 gr	4,00 Carton de 120 Pièce
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13740	Poireaux coupes BIO	27,50 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43021	Citron jaune cal 5	11,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45327	Abricot AA 45/50mm (adulte) 45/60g	3,70 Kg
3036	CHARCUTERIE	Jambons - Epales	45364	Jambon a griller entier (Elaboré FR)	20,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	43930	Haricot plat d'Espagne coupe	5,00 Bouteille de 70 cl
3036	BOISSONS	Jus de fruits	44126	Pulco orange 70 cl	3,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	43797	Boulgour 5 kg	3,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41873	Compote pommes bananes 5/1	10,00 Sachet de 2 Kg
3036	4EME ET 5EME GAMME	5ème Gamme	44695	Betterave cube cuite sous vide	4,00 Sac de 1 Kg
3036	BOF	Fromages	42270	Emmental rapé sac de 1 kg	2145,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	00	pomme golden bio	7,00 Sachet de 1000 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES SEC	Fruits secs	41331	Raisins secs kg	20,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	10740	Jardiniere de legumes	7,00 Paquet de 500 Gr
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	45914	Brioche nat tranche paq 500g/18 tr HARRY'S	16,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	45318	Concombre Légèrement Recourbé	6,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41800	Cotes de blettes 5/1	144,00 Pot de 60 Gr
3036	BOF	Fromage blanc	42404	Suisse pulpé 40% 60 gr	1,00 Boîte
3036	EPICERIE	Aides culinaires	10113	Sce aigre dce bte 1,2KG/6Lx6 Knorr (FRANCE) (KNORR)	

3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes bio	45392	Courgette Bio	36,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	44792	Paleron entier VBF	12,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	42239	Gouda 25 gr	480,00 Portion de 25 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44070	Poire Bio	29,00 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	43701	Coeurs de palmiers morceaux 3/1	15,00 Boîte 3/1 de 3 Kg
3036	SURGELES	Boeuf (surg)	45128	Bouf boeuf 15% VBF	20,00 Kg
3036	EPICERIE	Poissons conserves	41640	Thon naturel 4/4	20,00 Boîte 4/4 de 800 Gr
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	43724	Compote pommes fraises 100 gr	480,00 Pièce de 100 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15220	Brocolis fleurettes BIO	85,00 Kg
3036	SURGELES	Desserts (surg)	14430	Tarte pomme p/decoup	29,00 Pièce de 750 Gr
3036	SURGELES	Poissons (surg)	44946	Pave saumon keta130 Gr	10,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	44412	Carré frais 25g	56,00 Boîte de 8 Portion
3036	EPICERIE	Riz (epic.)	44476	Riz indica BIO 5Kg	13,00 Sac de 5 Kg
3036	BOISSONS	Jus de fruits	44127	Pulco citron 70 cl	20,00 Bouteille de 0.7 L
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45331	Melon Charentais x12Q	38,00 Pièce de 900 Gr
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	41512	Blé entiers Peri/Blé 5 kg	9,00 Sac de 5 Kg
3036	SURGELES	Poissons (surg)	44888	Filet de colin alaska s/p s/a 60/120 Gr	15,00 Kg
3036	BOF	Desserts Lactés	42376	Crème dessert caramel 125 gr	396,00 Pot de 125 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41946	Plumetis vanille x2 (23.4gx80)	320,00 Pièce de 23.4 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	45468	Oignons cubes	65,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	44871	Fraise BQ 500gr de région	24,00 Barquette de 500 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44528	Choux fleurs fleurettes - BIO	25,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13700	Haricots verts très fin bio	60,00 Kg
3036	BOF	Yaourt	42383	Yaourt nature sucré 125g	520,00 Pot de 125 Gr
3036	4EME ET 5EME GAMME	5ème Gamme	44695	Betterave cube cuite sous vide	62,00 Kg
3036	SURGELES	Veau (surg)	12250	Burger de veau 100 Gr	15,00 Kg
3036	BOF	Yaourt	44271	Yaourt aromatisé vanille 100 gr BIO	792,00 Pot de 100 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41299	Madeleines 25 gr	960,00 Pièce de 25 Gr
3036	SURGELES	Condiments (surg)	14130	Echalote en morceaux	44,00 Sachet de 500 Gr
3036	BOF	Desserts Lactés	44786	Crème dessert praliné 125 gr	276,00 Pot de 125 Gr
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	46929	Coulis Tomate 3/1	6,00 Boîte
3036	SURGELES	Poissons (surg)	11290	Filet de saumon keta 900/1200 Gr	5,00 Kg
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41288	Petit beurre x 2 - 16.7 gr	620,00 Pièce de 14 Gr
3036	BOISSONS	Jus de fruits	44127	Pulco citron 70 cl	14,00 Bouteille de 1 L
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	44478	Coquillettes - kg - BIO	4,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Assaisonnements - sauces	41896	Vinaigre balsamique 100 cl	19,00 Bouteille de 100 cl
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42960	Champignon de Paris au colis	21,00 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41770	Macedoine de legumes 5/1	15,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	SURGELES	Condiments (surg)	14120	Ciboulette	23,00 Sachet de 500 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43035	Pomme golden 2R cal 150/170g (70/75mm)	45,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42978	Tomate ronde 57/67 bio	38,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	46209	Emincé de boeuf à poeler VBF	6,00 Kg
3036	SURGELES	Entrées (surg)	10390	Quiche lorraine bande 1 kg Env.	16,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44525	Brocolis fleurettes - BIO	68,00 Kg
3036	EPICERIE	Semoules (epic.)	44481	Boullgour 5Kg BIO	6,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE		42858	Coulis tomate bte 3/1x6 Chef (FRANCE) (CHEF)	5,00 Boîte
3036	BOF	Fromages Portion	42423	Vache qui rit 16,66 gr	4,00 Boîte de 80 Portion
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13770	Legumes potage bio	60,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42967	Courgette cal 14/21	24,00 Kg
3036	EPICERIE	Riz (epic.)	41533	Riz étuvé indica 5 kg	10,00 Sac de 5 Kg
3036	SURGELES	Poissons (surg)	44995	Filet de saumon keta calibré s/p s/a 130 g	5,00 Kg
3036	EPICERIE	Pâtes (epic.)	41504	Coquillettes QSx 5 kg	2,00 Sac de 5 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41751	Ratatouille 5/1	12,00 Boîte 5/1 de 3.75 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	46393	Emincé de boeuf à mijoter UE	6,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	44863	Banane adulte (160/190gr) détail	34,00 Kg
3036	SURGELES	Entrées (surg)	10160	Friand viande 65 Gr	400,00 Pièce de 65 Gr
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	44791	Paleron entier UE	6,00 Kg
3036	EPICERIE	Fruits (epic.)	41732	Ananas tranches brisees 3/1	8,00 Boîte 3/1 de 3 Kg
3036	EPICERIE	Fruits (epic.)	44546	Coupe de fruits tropicale 3/1	7,00 Boîte 3/1 de 3 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42966	Concombre droit bio	25,00 Kg
3036	4EME ET 5EME GAMME	5ème Gamme	44695	Betterave cube cuite sous vide	14,00 Sachet de 3 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41692	Compote pommes poires 100 gr	240,00 Pièce de 100 Gr
3036	USAGE UNIQUE	Usage unique	19110	Film étirable 300 m x 0.45 m en boîte distributrice	8,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	45385	Fraise BQ 500gr IMPORT	24,00 Barquette de 500 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13220	Legumes couscous BIO	47,50 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43025	Kwi vert cal 39 BIO	229,00 Pièce
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits	43028	Poire bio cal 65mm (au détail)	28,00 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41772	Lentilles preparees 5/1	13,00 Boîte 5/1 de 4 Kg

Site	Lot	Famille	Code	Produit	Qte Unit
3036	SURGELES	Poissons (surg)	11110	Filet de cabillaud calibré s/p s/a 130g	120,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Porc (frais)	18180	Roti de porc BIO filet s/barde VPF	62,00 Kg
3036	VOLAILLE FRAICHE	Dinde (frais)	42653	Filet de dinde BIO entier	56,00 Kg
3036	BOF	Fromage blanc	47895	Suisse sucré BIO 40% 60 gr	4896,00 Pot de 60 Gr
3036	BOF	Fromage blanc	48978	Suisse fruits 20% 60 Gr	542,00 Pot de 60 Gr
3036	BOF	Fromage blanc	42403	Suisse sucré 40% 60 gr	482,00 Pot de 60 Gr
3036	BOF	Fromage blanc	42506	Suisse fruits BIO 20% 60 Gr	5208,00 Pot de 60 Gr
3036	SURGELES	Poissons (surg)	45066	Filet de saumon keta calibré s/p s/a 110 g	60,00 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41697	Compote pommes bananes 100 gr	3000,00 Pièce de 100 Gr
3036	VIANDES FRAICHES	Veau (frais)	34521	Sauté de veau bas carré piécé FR	18,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Veau (frais)	42616	Sauté de veau BIO épaule ou bas carré piécé FR	53,00 Kg
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	45944	Barre bretonne Keryvel 800 gr	162,00 Paquet de 800 Gr
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	42650	Filet ou escalope de poulet s/os s/peau	60,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	42237	Kiri crème de lait 20 gr	22,00 Boîte de 80 Portion
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	46558	Filet ou escalope de poulet BBC	45,00 Kg
3036	BOF	Beurres	42332	Beurre doux 250 gr	251,00 Plaquette de 250 Gr
3036	BOISSONS	Eaux	43553	Eau De Source Pet 150 Cl	1746,00 bouteille de 150 cl
3036	VIANDES FRAICHES	Agneau - Mouton (frais)	18500	Sauté d'agneau épaule piécé s/os UE	35,00 Kg
3036	BOF	Yaourt	42399	Yaourt aromatisé 125 gr	3192,00 Pot de 125 Gr
3036	SURGELES	Boeuf (surg)	44732	Egréné de boeuf 15 % mg VBF	12,00 Kg
3036	BOF	Yaourt	44270	Yaourt nature sucré 100 gr BIO	960,00 Pot de 125 Gr
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41700	Compote pommes BIO 100 gr	2520,00 Pièce de 100 Gr
3036	SURGELES	Poissons (surg)	45139	Filet de cabillaud calibré s/p s/a 150g	35,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Porc (frais)	18490	Sauté de porc épaule s/os VPF BIO	71,00 Kg
3036	HUILES	Huiles	41556	Huile olive 1 L	58,00 Bidon de 1 L
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	46394	Emincé de boeuf à mijoter BIO VBF	40,00 Kg
3036	EPICERIE	Petit déjeuner - Gouter	43731	Brioche tranche nature 18T 500 gr	133,00 Paquet de 500 Gr
3036	BOF	Yaourt	42388	Yaourt nature BIO 125 gr	2304,00 Pot de 125 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41959	Pain epice 25 tr paquet 500 gr	146,00 Paquet de 21 Pièce
3036	VOLAILLE FRAICHE	Poulet (frais)	44324	Filet ou escalope de poulet s/os s/peau BIO	49,00 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15050	Purée de carottes	272,50 Kg
3036	BOF	Yaourt	44269	Yaourt nature 100 gr ou 125g BIO	3650,00 Pot de 100 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	45119	Biscuits fourrés chocolat x 16	225,00 Paquet de 300 Gr
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Fruits bio	44069	Banane Bio	101,00 Kg
3036	VIANDES FRAICHES	Boeuf (frais)	42596	Sauté de boeuf maigre (collier-BC-macreuse) VBF	30,00 Kg
3036	BOF	Fromages	42472	Emmental dés barquette 500 Gr	59,00 Barquette de 500 Gr
3036	SURGELES	Poissons (surg)	45002	Filet de cabillaud calibré s/p s/a 110 g	20,00 Kg
3036	FRUITS ET LEGUMES FRAIS	Legumes	42982	PDT (frite/purée)TV Lavée/Brossée 10kg	33,00 Sac de 10 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	44531	Haricots verts - BIO	237,50 Kg
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	44502	Purée - compote pommes 100 gr BIO	840,00 Pièce de 100 Gr
3036	EPICERIE	Compotes de fruits	41701	Compote poires 100 gr	840,00 Pièce de 100 Gr
3036	BOF	Crèmes fraiches	42310	Crème culinaire 18% spe. reduc/cuisson 1L	72,00 Brique de 1 L
3036	SURGELES	Poissons (surg)	11450	Cube poisson blanc MSC sa/a 25 Gr	34,75 Kg
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41947	Mini roule framboise 25 gr	720,00 Pièce de 25 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	15310	Purée de brocolis	85,00 Kg
3036	CHARCUTERIE	Jambons - Epoules	18890	Des de jambon 1 kg	32,00 Kg
3036	BOF	Laits (frais)	42303	Lait u.h.t. 1/2 écrémé brick 1 litre	246,00 Brique de 1 L
3036	BOF	Fromages Portion	45983	Emmental 25g emb. indiv.	720,00 Portion de 25 Gr
3036	EPICERIE	Condiments (epic.)	43779	Sauce Tomate Peperonata 3/1	11,00 Boîte 3/1 de 2.5 Kg
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41769	Mais doux 3/1	47,00 Boîte 3/1 de 2 Kg
3036	SURGELES	Poissons (surg)	46088	Filet de saumon keta calibré s/a 80/100g	15,00 Kg
3036	BOF	Desserts Lactés	42371	Crème dessert vanille 125 gr	788,00 Pot de 125 Gr
3036	HUILES	Huiles	41551	Huile tournesol 1 L	85,00 Bidon de 1 L
3036	BOF	Fromages Portion	42226	Rondelé nature 16,66 gr	12,00 Boîte de 60 Portion
3036	EPICERIE	Legumes (epic.)	41755	Petits pois tres fin carottes 5/1	31,00 Boîte 5/1 de 4 Kg
3036	SURGELES	Boeuf (surg)	44504	Egréné de boeuf 15 % mg BIO	72,00 Kg
3036	BOF	Desserts Lactés	42374	Crème dessert chocolat 125 gr bio	660,00 Pot de 125 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	44856	Moelleux chocolat 40 gr	600,00 Pièce de 40 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13100	Epinards branche portions	110,00 Kg
3036	BOF	Fromages	42290	Chèvre lait mélange buchette 180 gr	96,00 Pièce de 175 Gr
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	41284	Plumetis choco x2 (23.4grx80)	480,00 Pièce de 23.4 Gr
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13040	Haricots beurre entiers BIO	95,00 Kg
3036	BOF	Crèmes fraiches	42309	Crème fraiche épaisse 1 litre	28,00 Brique de 1 L
3036	EPICERIE	Poissons conserves	41641	Thon naturel 3/1	8,00 Boîte 3/1 de 1.8 Kg
3036	SURGELES	Legumes (surg)	13250	Brunoise legumes	105,00 Kg
3036	BOF	Fromages Portion	42227	Rondelé ail et fines herbes 16,66 gr	10,00 Boîte de 60 Portion
3036	BISCUITERIE	Biscuits - Gateaux	45528	Biscuit cuillers - Boudoirs X 2	6,00 Carton de 190 Pièce

Categories	Montant €	Montant %	% Bio	% Certifie	% Region	% France
FRUITS		5 %	32 %		54 %	30 %
LEGUMES		13 %	17 %		1 %	60 %
FECULENTS		1 %	42 %			85 %
VIANDES		8 %	49 %			87 %
VOLAILLES		9 %	14 %	22 %	2 %	100 %
PRODUITS DE LA MER		10 %				
PRODUITS LAITIERS		26 %	13 %			94 %
CORPS GRAS		1 %				
BOULANGERIE						
OVOPRODUITS						100 %
ELABORES SUCRES		17 %	6 %			68 %
ELABORES SALES		6 %	12 %			61 %
PRODUITS DIETETIQUES						
BOISSONS		3 %				78 %
CAFETERIE						
EMBALLAGE et JETABLE		1 %				
LESSIVIEL						
Inconnu			3 %			
TOTAL		100 %	57 %	3 %	1 %	60 %

Ce document met en avant les actions d'ores et déjà réalisées de Septembre à Décembre 2017

Agenda 21

PEDAGOGIE	
Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
Passerelles avec les écoles maternelles De l'Yser et Paul Antin : organisation de visites en fin d'année scolaire	En projet en fin d'année scolaire
Sorties et évènements tels que des pique-niques éco-citoyens au Square Paul Antin et au Parc du Sacré Coeur	<ul style="list-style-type: none"> -Collecte de bouchons de liège pour le recyclage et don à l'association AGIR CANCER GIRONDE - des maracas ont été fabriqués avec des petites bouteille de différents format ainsi qu'avec des pots de petits suisse. - Don des anciens transats au secours populaire - Des vieux tee-shirts adultes sont utilisés pour l'activité peinture et certains vêtements, sacs à main etc... font partie de la malle à déguisements.
Organiser des activités autour du recyclage :	
Fabrication de maracasses avec des pots de yaourts	
Utilisation de vieux vêtements pour les activités déguisements	
Réalisation d'un arbre avec les capsules Nespresso usagées	<ul style="list-style-type: none"> - Des vieux tee-shirts adultes sont utilisés pour l'activité peinture et certains vêtements, sacs à main etc... font partie de la malle à déguisements.
Partenariat avec la Maison éco-citoyenne de Bordeaux	
Organiser des ateliers culinaires autour du Bio	<ul style="list-style-type: none"> Dans un premier temps, atelier du goût avec des produits bio (chocolat bio, clémentines..) Des recettes bio sont proposées dans la fiche « premier pas » d'API
Fabrication de jus de fruit Bio. Distribution d'une recette Bio aux parents pour qu'il la réalise à la maison	

Partenariat avec l'association Bordeaux 5 de cœur	
Partenariat avec le Lab Nansouty et l'Atelier Vocal d'Aquitaine pour l'animation d'ateliers d'éveil musical : contes en musique, découverte d'instruments pour les plus grands	En cours
Mis en place d'un potager pédagogique avec des bacs Entretien des espaces extérieurs avec des produits naturels, non chimiques, non polluants	Le potager est mis en place depuis 3 ans. Le jardin est entretenu par des tonte et des taille d'arbres mais aucun produit autre n'est utilisé.
POLITIQUE D'ACHAT	
Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
Sélection de fournisseurs engagés dans une démarche d'éco conduite Limitation du nombre de fournisseurs afin de réduire le nombre de livraisons Optimisation des commandes pour des livraisons groupées sur l'ensemble de nos crèches bordelaises (limitation des émissions de CO2)	Fournisseur des denrées alimentaires par API : 50% B Fournisseur Ile de France Développement qui utilise uniquement des produits verts Fournisseur lait infantile : Milumel sans huile de palme
Nous travaillons avec : Wiki cat : créateur d'aires de jeux et de mobiliers pour enfant qui privilégie le recrutement local de personnes porteuses de handicap	Achat de matériel WIKI CAT à la reprise
Nous travaillons avec l'association « Rejoué » qui recycle les jouets et qui les revend aux familles 50 % moins cher. Nous proposons de proposer aux parents l'achat de ces jeux.	

ALIMENTATION

Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
<p>Encourager le recours au Bio.</p> <p>Exemple : 50% de composantes Bio en offre de base restauration sur place et en offre variante en liaison froide 90% de produits frais et de saison</p> <p>Afficher une recette bio sur le panneau « menus » de la crèche. Les enfants pourront la préparer à la maison avec les parents</p>	<p>50 % des produits alimentaires (fruits, légumes, laitages...) sont bio et sélectionnés par API. Laurent, le cuisinier, souligne dans le menu à l'entrée, les aliments qui sont bio pour une bonne information aux parents. 90% des repas préparés sont faits avec des produits frais de saison</p>
<p>Commander un nombre de repas ajusté afin d'éviter ainsi tout type de gaspillage</p>	<p>Suivi des effectifs des enfants tous les jours pour la préparation des repas en fonction du nombre réel de présents. Laurent, le cuisinier, passe dans toutes les unités pour s'enquérir de l'effectif réel du jour par rapport à l'effectif estimé (maladie...)</p>
LES GESTES QUOTIDIENS	
Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
<p>Avoir des gestes éco-citoyens au quotidien :</p> <p>Ne tirer qu'une seule fois la chasse d'eau</p>	

<p>N'utiliser qu'une seule serviette pour s'essuyer les mains.</p> <p>Eteindre la lumière lorsque l'on quitte une pièce etc.</p>	<p>Les gestes éco-citoyens sont réalisés au quotidien notamment sur les principes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne pas laisser couler l'eau pendant les changes - Eteindre les lumières qui ne sont pas automatiques - Favoriser la consommation d'eau du robinet pour les adultes
<p>Trier nos déchets Exemple : tri du papier et des ordures ménagères, tri des eaux de lavage et des eaux de rinçage</p>	<p>Gain de manipulation de seaux d'eau avec l'utilisation d'un balai à réservoir pour l'entretien du sol des locaux. Pas de seau à vider. Une lavette lavable par pièce est utilisée. Pas d'eau avec produit jeté. Tout est utilisé au fur et à mesure.</p>
<p>Jeu concours sur le tri des déchets avec les parents de la crèche Mirassou</p>	<p>Les vieux bavoirs, gants de toilettes ou serviettes sont réutilisés autrement, soit dans des activités ou essuyer les jeux extérieurs humides...</p>
<p>Limiter l'usage du matériel à usage unique. Exemple : recycler le linge usagé en chiffon de peinture, utiliser les catalogues d'échantillons de papier et de tissu comme matière première d'ateliers créatifs, ...)</p>	<p>Utilisation de surchaussures en tissu pour ne pas utiliser de plastiques jetables.</p>
<p>Dématérialisation des informations emails, clé USB</p>	<p>Réduction du gaspillage par des informations auprès des parents par internet (bouteille à la mer, factures...)</p>
<p>Utiliser des consommables écologiques. Exemples : Couches biodégradables et compostables utiliser le dos des fax publicitaires comme papier brouillon, ampoules à basses consommation etc.</p>	<p>Les papiers imprimés qui se périment sont utilisés comme brouillon. Pas de fax sur la structure. Réduction du gaspillage par des informations auprès des parents par internet (bouteille à la mer, factures, flash d'informations...) Affichage et décoration avec du papier de récupération</p>

Travail sur les fuites d'eau en intervenant plus rapidement, en établissant un partenariat privilégié avec un plombier bordelais, en contrôlant la pression de l'eau	Dès qu'un problème est survenu, il y a eu intervention rapide de la maintenance
Eau du robinet privilégiée (excepté pour les biberons des bébés)	L'eau du robinet est bien privilégiée.

COMMUNICATION

Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
Organiser des évènements à destination des parents :	
Une réunion de rentrée pour échanger et faire le point sur notre engagement en lien avec l'agenda 21 de la ville de Bordeaux	Lors de la réunion de rentrée est du 29 septembre 2016, un point a été fait sur l'agenda 21 Les parents participent à la collecte des bouchons de liège, à l'apport de matériel (pot de yaourt, tissus...)
Une contribution des parents pour réaliser les surchaussures et l'apport d'objets recyclables	
Une collecte de vêtements, de jeux et de matériel de puériculture : la journée « bourse d'échange & partage »	Collecte de jouets pour la journée solidarité et don à la croix rouge
Une exposition dans nos crèches durant la Semaine du Développement Durable	Don des anciens transats au secours populaire
Organiser des bourses d'échange et partage : vêtements, jouets	

LUTTE CONTRE LES EMISSIONS DE GAZ A EFFET DE SERRE

Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
---------	------------------------------------

Sensibilisation des parents et professionnels	Les ¾ des professionnelles viennent en bus ou en vélo.
Remboursement à hauteur de 50% des abonnements de transports en commun	Remboursement à 50% des abonnements de transport fait.
Offrir gratuitement l'abonnement vélo VCub	Sensibilisation du personnel à la nécessité d'éteindre les lumières (cf. annexe en pièce jointe).

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

Actions	Action 2017 (Sept 17 à Déc. 17)
<p>Dispenser des Formations vertes.</p> <p>Ex :</p> <p>Entretien et hygiène (choix des produits, protocoles)</p> <p>Déchets (tri, compost, valorisation des déchets)</p> <p>Alimentation (choix des menus et des produits bio ou de saison)</p> <p>Education (gestes éco-citoyens, valorisation du milieu naturel)</p>	<p>Vigilance au niveau du potager dans le jardin. Apprentissage du respect des plantes, des insectes.</p> <p>Utilisation de produit simple pour de l'entretien tel que vinaigre blanc pour nettoyage des vitres</p> <p>Les menus sont faits en concertation avec le diététicienne d'API et la directrice puéricultrice avec respect des fruits de saison et bio à 50%</p>

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



En Décembre

Rillettes de Merlu aux baies roses



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Si Décembre et Janvier ne font leur chemin, février fait le lutin

	lundi 25 décembre	mardi 26 décembre	mercredi 27 décembre	jeudi 28 décembre	vendredi 29 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Noël</i>	<i>Etienne</i>	<i>Jean</i>	<i>Innocents</i>	<i>David</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	POTAGE DE LÉGUMES MAISON BIO (FRAIS) NORMANDIN DE VEAU PATES BIO ET JULIENNE DE LEGUMES BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES CRUES BIO (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE DINDE BIO NORMANDE (FRAIS VF) PUREE MAISON DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (FRAIS) MARENGO D'AGNEAU SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE COMPOSEE (SOJA, CAROTTES BIO ET ANANAS) VINAIGRETTE À PART POISSON DU JOUR HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (FRAIS) ESCALOPE DE PORC BIO A LA CREME POMME VAPEUR BIO ET EPINARDS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO MADELEINE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VEAU HACHE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET JULIENNE DE LEGUMES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



En Décembre

Rillettes de Merlu aux baies roses



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Si Décembre est sous la neige, la récolte se protège

Repas de Noël



	lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Gatien</i>	<i>Urbain</i>	<i>Zéphyrin</i>	<i>Pierre</i>	<i>Françoise</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	DUO DE BETTERAVES BIO ET NAVETS RAPES (VINAIGRETTE À PART) MIJOTE DE PORC BIO AU THYM (FRAIS VF) LENTILLES BIO CUISINÉES MAISON ET CAROTTES (FRAIS) YAOURT FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LÉGUMES MAISON BIO FILET DE POISSON CHOU FLEUR BIO PERSILLE ET POMMES DE TERRE (FRAIS) FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO	RILLETTES DE MERLU AUX BAIES ROSES SAUTE DE BŒUF BIO AU PAPRIKA (FRAIS VBF) PUREE MAISON DE CELERI ET POMMES DE TERRE (FRAIS) FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	TOAST A LA RILLETTES DE SAUMON ET CIBOULETTE PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD ET POTIRON FROMAGE BUCHE GLACEE VANILLE /FRAISE	SALADE VERTE POISSON DU JOUR SEMOULE BIO ET HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE BRIOCHE	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC ROTI BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET CAROTTES BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (YAOURT BIO)	BŒUF SAUTE BIO NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET POELEE DE CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE) BIO	CANARD PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOT BEURRE LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS	0 FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits BIO
sont proposés à vos enfants.

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



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



En Décembre
Rillettes de Merlu aux baies roses



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Quand il tonne hors saison, pluie ou neige sans raison

	lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Daniel</i>	<i>Jean</i>	<i>Lucie</i>	<i>Odile</i>	<i>Ninon</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	POTAGE DE LEGUMES BIO ROTI DE PORC BIO AU JUS PATE BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	COLESLAW (VINAIGRETTE À PART) LASAGNE BŒUF BIO (VBF) ET EPINARDS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE POTIRON CABILLAUD A L'OSEILLE BOULGOUR BIO ET CHOU FLEUR BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	FRIAND FROMAGE ROTI DE DINDE BIO AU MIEL PUREE ET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE AU FROMAGE (VINAIGRETTE À PART) FILET DE CABILLAUD AUX AROMATES PUREE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET CAROTTES BIO LITAGE (YAOURT BIO)	BŒUF NATURE BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET EPINARDS LITAGE BIO (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS LITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILE BIO RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS BIO LITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO ET POTIRON LITAGE BIO (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PURÉE DE FRUITS	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



En Décembre

Rillettes de Merlu aux baies roses



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien

	lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Barbara</i>	<i>Gérald</i>	<i>Nicolas</i>	<i>Ambroise</i>	<i>Concepcion</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE BIO AU MAIS (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS (FRAIS VBF) COQUILLETES ET HARICOTS VERTS BIO YAOURT BIO BANANE ROTIE	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS) ESCALOPE DE DINDE BIO GRAND MERE (FRAIS VF) PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC (FRAIS VF) PRINTANIERE DE LEGUMES BIO FROMAGE POMME AU FOUR BIO	SALADE VERTE BIO POISSON DU JOUR SEMOULE BIO ET HARICOTS BEURRE PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE POULET BIO GRILLEE PUREE ET NAVET BIO AU BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON BIO FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BRIOCHE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ BIO NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (PETIT SUISSE BIO)	VOLAILLE RÔTIE BIO PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PRINTANIERE LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ BIO) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	0 PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

La Chronique Culinaire



En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

	lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Séverin</i>	<i>Jacq. De la M.</i>	<i>Saturnin</i>	<i>André</i>	<i>Florence</i>
MENUS GRANDS	DUO DE RADIS NOIR RAPE ET CAROTTES (VINAIGRETTE À PART)	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	CHOU FLEUR BIO MIMOSA (VINAIGRETTE À PART)	BETTERAVE BIO (VINAIGRETTE À PART)	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART)
(à partir de 18 mois)	ESCALOPE DE VOLAILLE BIO AUX OIGNONS (FRAIS VF)	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMPIGNONS (VEAU VBF)	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES (FRAIS)	COLIN AUX AGRUMES	FILET DE LIEU NOIR POCHE AU CITRON
	PATES BIO ET HARICOTS BEURRE BIO	PUREE DE CELERI BIO ET POMMES DE TERRE BIO	CŒUR DE BLE BIO ET CAROTTES BIO VICHY (FRAIS)	SEMOULE BIO ET PANAIS BIO	RIZ BIO ET EPINARDS BIO
	FROMAGE COMPOTE DE POIRES (SANS SUCRE AJOUTÉ)	PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO PETIT BEURRE
MENUS PETITS	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (PETIT SUISSE)	VEAU HACHE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BIO	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



Le dicton de la semaine : *Agissons, Réduisons nos déchets !*

	lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edmond</i>	<i>Prés. Marie</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	POTAGE DE LEGUMES BIO FRAIS GOULASH (FRAIS VBF) PATES BIO ET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE (VINAIGRETTE À PART) FILET DE CABILLAUD AUX AROMATES PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET POTIRON BIO PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LEGUMES BIO LONGE DE PORC AUX JUS (FRAIS VF) FLAGEOLETS ET CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR SEMOULE BIO ET FONDUE D'ENDIVES BIO YAOURT RIZ AU LAIT BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO EMINCEE DE VOLAILLE BIO AU CURRY (FRAIS VF) POEELE DE LEGUMES BIO (FRAIS) ET RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	MADELEINE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ENDIVES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



En Novembre

Flan de potimarron à la vanille



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



Le dicton de la semaine : *A la mi-Novembre passée, il peut venter et neiger à souhait*

	lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Brice</i>	<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>
MENUS GRANDS	SALADE VERTE BIO AUX POMMES BIO FRUIT (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC PATES BIO ET NAVETS BIO YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	TARTE AU FROMAGE FILET DE COLIN A L'ESTRAGON FONDUE POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CHAMPIGNONS FRAIS EN SALADE (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF BIO AU PAPRIKA (FRAIS VBF) CŒURS DE CELERI BRAISES ET PATES BIO FROMAGE BLANC BIO POMME BIO AU FOUR	POTAGE DE LEGUMES BIO FRICASSEE DE POULET BIO AU BASILIC (FRAIS VF) PETITS POIS BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR BROCOLIS BIO ET RIZ BIO PETIT SUISSE BIO COMPOTE POIRES (SANS SUCRE AJOUTÉ)
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	COMPOTE POMMES BANANES PETIT SUISSE BIO BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE PAIN ET FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BIO

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



En Novembre
Flan de potimarron à la vanille



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



Le dicton de la semaine : *La chouette annonce le froid*

	lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Bertille</i>	<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	<i>Léon</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CELERI BIO(VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE VEAU HACHEE (VBF) À LA TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET CELERI BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE BIO AU MAIS (VINAIGRETTE À PART) TAJINE DE POULET BIO (FRAIS VF) PANAIIS BIO ET SEMOULE BIO FROMAGE BLANC POIRE POCHEE MAISON	SALADE COMPOSEE JAMBON BRAISE BIO CAROTTES BIO ET LENTILLES YAOURT FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR HARICOTS VERTS BIO ET POMMES VAPEUR BIO PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LEGUMES BIO ESCALOPE DE PORC PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT BIO)	JAMBON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



La Chronique Culinaire

RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



En Novembre
Flan de potimarron à la vanille



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



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.

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

	lundi 30 octobre	mardi 31 octobre	mercredi 01 novembre	jeudi 02 novembre	vendredi 03 novembre
Fêtons les	<i>Bienvenue</i>	<i>Quentin</i>	<i>Toussaint</i>	<i>Défunt</i>	<i>Hubert</i>
MENUS GRANDS	CHOU FLEUR BIO (VINAIGRETTE A PART) ESCALOPE DE PORC GRILLÉE (FRAIS VF) EPINARDS BIO ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO	SALADE D'ENDIVES AUX CROUTONS (VINAIGRETTE À PART) BOULETTE BIO DE BŒUF VBF COQUILLETES BIO FROMAGE POMME AU FOUR BIO	VELOUTE CULTIVATEUR BIO PARMENTIER DE POISSON PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET POTIRON BIO PETITS SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CREPE FROMAGE FILET DE DINDE BIO ROTI SAUCE CHAMPIGNONS (FRAIS VF) PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO FRAIS POISSON DU JOUR RIZ BIO ET SES LEGUMES BIO FROMAGE FLAN DE POTIMARRON A LA VANILLE
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES BIO	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES LAITAGE (PETIT SUISSE)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

En Octobre



Ile flottante au caramel d'épices

La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Brouillards d'Octobre, et pluvieux Novembre, font bon Décembre

	lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Jean de C.</i>	<i>Florentin</i>	<i>Crépin</i>	<i>Dimitri</i>	<i>Emeline</i>
MENUS GRANDS	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART)	BETTERAVE BIO (VINAIGRETTE À PART)		POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS)	DUO DE MAIS ET CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART)
(à partir de 18 mois)	SAUTE DE BŒUF BIO (FRAIS VBF) A LA PROVENCE	ROTI DE DINDE BIO (FRAIS) AU CURRY		POISSON DU JOUR	EMINCE DE VOLAILLE BIO (FRAIS VF) AU CURRY
	SEMOULE BIO ET NAVETS BRAISES BIO (FRAIS)	PATES BIO ET HARICOTS BEURRE BIO		CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)	BOULGHOUR BIO PILAF ET PETITS LEGUMES BIO
	YAOURT VANILLE BIO POMME AU FOUR BIO (SANS SUCRE AJOUTÉ)	PETITS SUISSE FRUIT DE SAISON		FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	0 MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	0 YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS		SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE 0	COMPOTE DE POIRES PETIT SUISSE BIO BRIOCHE
MENUS PETITS	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET		POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
(9 à 18 mois, mixé)	EPINARDS	HARICOTS BEURRE		CAROTTES	COURGETTES
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)		LAITAGE (PETIT SUISSE BIO)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0		YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

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.



En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices

La Chronique Culinaire

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

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Edwige</i>	<i>Baudoin</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CELERI RAVE BIO RAPE (VINAIGRETTE À PART) EMINCE DE PORC (FRAIS) AUX OIGNONS BLE BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO FROMAGE COMPOTE DE FRUITS MAISON BIO (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (FRAIS) TORTI BIO À LA BOLOGNAISE BIO MAISON (BŒUF VBF) PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES FRUIT (VINAIGRETTE À PART) BLANQUETTE DE VEAU BIO RIZ BLANC BIO ET SES LEGUMES BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO (SANS SUCRE AJOUTÉ)	DUO DE CAROTTES RAPEES BIO ET PAMPLEMOUSSE (VINAIGRETTE À PART) POULET BIO GRAND MERE (FRAIS) POMMES DE TERRE BIO VAPEUR FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	ASSIETTE DE CRUDITES BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR PUREE DE LENTILLES ET CAROTTES BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	0 SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO PETIT BEURRE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC GRILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILLE GRILLEE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

En Octobre

Ile flottante au caramel d'épices



La Chronique Culinaire

Le diction de la semaine : 1ère Rencontre du Goût !

	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Denis</i>	<i>Ghislain</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>
MENUS GRANDS	POTAGE DE LEGUMES BIO SAUTE DE BŒUF BIO (FRAIS VBF) AU THYM POELEE DE POMMES DE TERRE BIO ET NAVETS BIO (FRAIS) FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON	COLESLOW BIO POISSON DU JOUR A LA CORIANDE PUREE DE POMME DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS BIO PETITS SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES MAISON BIO(FRAIS) LONGE DE PORC (FRAIS VF) RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRES BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR BOULGHOUR BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES BIO YAOURT BIO CLAFOUTIS MAISON AUX FRUITS	BETTERAVE BIO CIBOULETTE EMINCE DE DINDE BIO A L ITALIENNE PATES BIO ET COURGETTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	0 SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO	FROMAGE BLANC BIO FRUIT BIO ET BISCUIT (BN)	MADELEINE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PUREE DE LEGUMES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	0 PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES BIO (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

En Octobre

le flottante au caramel d'épices



La Chronique Culinaire

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

Rencontre du Goût: Place aux épices!

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Léger</i>	<i>Gérard</i>	<i>Capucin</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>
MENUS GRANDS	ASSIETTE DE CRUDITES (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC BIO AU JUS (FRAIS) PATES BIO ET CAROTTES BIO BRAISEES (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON CHOU FLEUR BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF BIO (FRAIS VBF) AUX OLIVES FONDUE D'ENDIVES (FRAIS) ET BLE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE POTIRON BIO (FRAIS) EMINCE DE VOLAILLE BIO (FRAIS) A LA MOUTARDE DOUCE HARICOTS BLANCS AUX LEGUMES FROMAGE ILE FLOTANTE AU CARAM D'EPICES	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON NATURE GRATIN DE POIREAUX BIO (FRAIS) ET RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	COMPOTE POMMES BANANES BIO PETIT SUISSE BIO BARRE BRETONNE	0 SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO FRUIT BIO ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ENDIVES LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	0 FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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

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

C'est l'Automne !

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Nadège</i>	<i>Emilie</i>	<i>Davy</i>	<i>Matthieu</i>	<i>Candide</i>
MENUS GRANDS	POTAGE DE LEGUMES MAISON (FRAIS) BIO	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE (VINAIGRETTE À PART)	CHOU ROUGE RAPE (VINAIGRETTE À PART)	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS)	RADIS ROSE A LA CROQUE
(à partir de 18 mois)	ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS)	LASAGNES BIO	POISSON NATURE	SAUTE DE DINDE BIO (FRAIS)	POISSON DU JOUR
	POELEE DE LEGUMES BIO ET SEMOULE BIO	MAISON (BŒUF VBF)	PUREE DE POTIRON BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)	POMMES SAUTEES BIO ET BROCOLIS BIO	EPINARDS BIO ET RIZ BIO
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	PUREE DE FRUITS BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE PETIT SUISSE	GAUFRETTE YAOURT BIO	FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	PAIN ET FROMAGE	YAOURT BIO
			BARRE BRETONNE		BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI	BŒUF NATURE	POISSON	VOLAILLE RÔTIE	POISSON
(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
	CAROTTES	HARICOTS BEURRE	POTIRON	BROCOLIS	EPINARDS
	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO	0	0	FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO
	PUREE DE FRUITS	YAOURT BIO	PETIT SUISSE BIO	COMPOTE POMMES BANANES	COMPOTE DE POIRES
	0	COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	PUREE DE FRUITS	(sans sucre ajouté)	(sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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.

Tous les jours, des produits **BIO** sont proposés à vos enfants.

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



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



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

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Adelphé</i>	<i>Apollinaire</i>	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE COLESLAW BIO (CHOU ET CAROTTES) (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF BIO (FRAIS VBF) AUX OLIVES FONDUE D'ENDIVES (FRAIS) ET BOULGOUR BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	BETTERAVES BIO FILET DE DINDE (FRAIS) PATES BIO AUX PETITS LEGUMES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE PORC BIO (FRAIS) AU CURRY POMMES VAPEUR BIO (FRAIS) ET CHOU FLEUR BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	SALADE VERTE BIO AU CHEVRE (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR SEMOULE BIO À LA TOMATE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) FILET DE POULET BIO (FRAIS) HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	0 YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE POIRES PETIT SUISSE BIO BRIOCHE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET ENDIVES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BETTERAVES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire

En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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

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

REPAS BASQUE

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Rosalie</i>	<i>Raïssa</i>	<i>Bertrand</i>	<i>Reine</i>	<i>Nativité</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE BIO À LA MIMOLETTE (VINAIGRETTE À PART) SUPREME DE VOLAILLE BIO (FRAIS) AUX POIVRONS COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	CAHMPIGNONS FRAIS A LA BASQUAISE AXOA DE VEAU RIZ FROMAGE DE BREBIS EGUBERRIKO KONPOTA (COMPOTÉE DE POMMES, POIRES ET FRUITS SECS)	SALADE DE CONCOMBRES BIO SAUTE DE VEAU BIO AUX CHAMPIGNONS (FRAIS VBF) CAROTTES BRAISEES BIO (FRAIS) ET RIZ BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	RADIS NOIR A LA CROQUE SAUTE DE PORC NATURE (FRAIS) BLE BIO AUX CHAMPIGNONS FROMAGE POIRE POCHEE SANS SUCRE	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET GAUFRETTE	0 SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO PETIT BEURRE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS (sans sucre ajouté)	0 PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

En Octobre



Ile flottante au caramel d'épices

La Chronique Culinaire

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

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Hermann</i>	<i>Damien</i>	<i>Vincent</i>	<i>Venceslas</i>	<i>Michel</i>
MENUS GRANDS	SALADE VERTE BIO (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE VEAU HACHEE (VBF) PUREE DE BROCOLIS BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES BIO AU CITRON FILET DE POISSON AU BASILIC JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS BIO	EMINCE DE CHAMPIGNONS FRAIS (VINAIGRETTE À PART) SAUTE D'AGNEAU BIO AUX FRUITS SECS SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CUP CAKE AUX LARDONS AIGUILLETTE DE POULET BIO A L ANTILLAISE ACHARD DE LEGUMES FROMAGE DE CHEVRE CRUMBLE DE CREME DE MASCARPONE	BETTERAVES BIO MIMOSA (VINAIGRETTE À PART) FILET DE PORC BIO (FRAIS) A LA MOUTARDE RIZ BIO À LA TOMATE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET JARDINIÈRE LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOILLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS 0	0 FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Septembre

Mini chou aux myrtilles

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

Le dicton de la semaine : Si becquebois dit sa chanson, ramasse ta moisson.

	lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 01 septembre
<i>Fêtons les</i>	<i>Augustin</i>	<i>Sabine</i>	<i>Fiacre</i>	<i>Aristide</i>	<i>Gilles</i>
MENUS GRANDS	BETTERAVES BIO (VINAIGRETTE À PART)	SALADE DE TOMATES BIO (VINAIGRETTE À PART)	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART)	CHOU BLANC À LA PAYSANNE (VINAIGRETTE À PART)	HARICOTS BEURRE BIO (VINAIGRETTE À PART)
(à partir de 18 mois)	PALERON POT AU FEU (VBF)	POISSON DU JOUR	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON DU JOUR	EMINCE DE VOLAILLE BIO AUX PRUNEAUX
	POMMES DE TERRE BIO ET SES LEGUMES BIO (FRAIS)	SEMOULE BIO ET HARICOTS BEURRE BIO	PATES BIO ET EPINARDS BIO	PETITS POIS BIO ET CAROTTES BIO	RIZ BIO AUX POIVRONS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	PUREE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	MINI CHOU AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	0 SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	MADELEINE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
(9 à 18 mois, mixé)	BROCOLIS	HARICOTS BEURRE	EPINARDS	CAROTTES	COURGETTES
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	COMPOTE DE POMMES PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES BIO (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En juillet

Ratatouille sur le pouce



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Pluie de juillet, eau en janvier.

	lundi 31 juillet	mardi 01 août	mercredi 02 août	jeudi 03 août	vendredi 04 août
<i>Fêtons les</i>	<i>Ignace de L.</i>	<i>Alphonse</i>	<i>Julien Eymard</i>	<i>Lydie</i>	<i>Jean-M. Vianney</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	PASTEQUE ESCALOPE DE VEAU BIO A LA TOMATE PUREE POMME DE TERRE BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVE BIO MIMOSA TAJINE DE VOLAILLE BIO AU CUMIN (VBF) SEMOULE BIO ET SES LEGUMES BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	CONCOMBRE BIO A LA BULGARE NAVARIN D'AGNEAU BIO PATES BIO ET COURGETTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHAMPIGNONS FRAIS (VINAIGRETTE À PART) MAREE DU JOUR RIZ BIO SAFRANE ET POEELEE DE LEGUMES BIO FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	MELON BIO ESCALOPE DE PORC A LA CREME BLE BIO ET EPINARDS BIO FROMAGE SALADE DE FRUITS BIO FRAIS SANS SUCRE
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTE LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS PLATS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	PUREE DE FRUITS BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS BIO	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En juillet

Ratatouille sur le pouce

La Chronique Culinaire

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

Le dicton de la semaine : Qui veut bon navet, le sème en juillet.

REPAS Espagne

vendredi 28 juillet

Samson

GASPACHO

PAELLA AU POISSON

FROMAGE

**BRIOCHE PERDUE A LA
CANNELE**



FRUIT DE SAISON

YAOURT BIO
BISCUIT (BN)

POISSON
PURÉE DE POMMES DE
TERRE ET

EPINARDS

LAITAGE (PETIT SUISSE)

YAOURT BIO
COMPOTE DE POIRES
(sans sucre ajouté)

	lundi 24 juillet	mardi 25 juillet	mercredi 26 juillet	jeudi 27 juillet	REPAS Espagne vendredi 28 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Christine</i>	<i>Jacques</i>	<i>Anne, Joachim</i>	<i>Nathalie</i>	<i>Samson</i>
MENUS GRANDS	MACEDOINE BIO (VINAIGRETTE À PART)	MELON	SALADE DE TOMATES BIO (VINAIGRETTE À PART)	CONCOMBRES BIO (VINAIGRETTE À PART)	GASPACHO
(à partir de 18 mois)	ROTI DE PORC AU ROMARIN	PATES BIO A LA	FILET DE COLIN AU CURRY	EMINCE DE VOLAILLE BIO AUX ABRICOTS	PAELLA AU POISSON
	CAROTTES BIO ET PATES BIO	BOLOGNAISE BIO MAISON (BŒUF VBF)	HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO	PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS BIO	FROMAGE
	FROMAGE BLANC	PETIT SUISSE BIO	FROMAGE	YAOURT BIO	BRIOCHE PERDUE A LA CANNELE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
GOUTERS GRANDS	PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI	BŒUF NATURE	POISSON	VOLAILLE RÔTIE	POISSON
	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
	CAROTTES	COURGETTES	HARICOTS VERTS	BROCOLIS	EPINARDS
(9 à 18 mois, mixé)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En juillet

Ratatouille sur le pouce



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Sainte Madeleine, la pluie mène.

	lundi 17 juillet	mardi 18 juillet	mercredi 19 juillet	jeudi 20 juillet	vendredi 21 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Charlotte</i>	<i>Frédéric</i>	<i>Arsène</i>	<i>Marina</i>	<i>Victor</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MELON EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS (VBF) CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	VELOUTE FROID DE COURGETTES BIO ROTI DE DINDE BIO AU JUS (FRAIS) PETITS POIS BIO AU JUS ET BLE BIO PILAF FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE BIO (VINAIGRETTE À PART) EMINCE DE PORC AU CITRON RIZ BIO CANTONNAIS AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SALADE VERTE BIO AU MAIS (VINAIGRETTE À PART) POISSON NATURE POMMES DE TERRE BIO ET EPINARDS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO BULGARE POULET BIO A L'ESTRAGON SEMOULE BIO ET COURGETTES BIO AU THYM FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE POIRES PETIT SUISE BIO BRIOCHE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISE)	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (PETIT SUISE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En juillet

Ratatouille sur le pouce

La Chronique Culinaire

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

Le dicton de la semaine : Juillet ensoleillé remplit cave et grenier

	lundi 10 juillet	mardi 11 juillet	mercredi 12 juillet	jeudi 13 juillet	vendredi 14 juillet
<i>Fêtons les</i>	<i>Ulrich</i>	<i>Benoît</i>	<i>Olivier</i>	<i>Henri et Joël</i>	<i>Fête Nationale</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MELON POULET ROTI (FRAIS VF) BIO CAROTTES BIO ET BOULGOUR BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS BIO	BETTERAVES BIO AU CHEVRE BOULETTE DE BŒUF BIO A LA TOMATE TORTIS BIO ET DUO DE HARICOTS PLATS PETIT SUISSE BIO FRAISES	SALADE VERTE BIO & MAIS (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE VEAU A LA THAI (FRAIS VBF) PUREE DE PATATE DOUCE BIO (FRAIS) ET POMME DE TERRE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE BIO FETA ROTI DE PORC AU JUS RATATOUILLE BIO SUR LE POUCE FROMAGE COMPOTE DE POIRES	 FERIE 
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BARRE BRETONNE	SMOOTHIE BIO DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS PLATS LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	FERIE
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

En Juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

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



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

Le dicton de la semaine : Tonnerre du soir annonce l'orage

	lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	mercredi 05 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Fêtons les	<i>Thomas</i>	<i>Florent</i>	<i>Antoine</i>	<i>Mariette</i>	<i>Raoul</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CHOU FLEUR BIO (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF A LA TOMATE HARICOTS BEURRE BIO ET PATES BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	PASTEQUE FILET DE POISSON FENOUIL BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOMATES BIO (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC AU JUS (FRAIS VF) BOULGOUR BIO ET CAROTTES BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	GASPACHO MAISON POISSON DU JOUR RATATOUILLE BIO MAISON (FRAIS) ET SEMOULE BIO FROMAGE TARTE AUX FRUITS ROUGES	VELOUTE DE CAROTTES BIO (FROID) EMINCE DE VOLAILLE BIO A LA TOMATE ET AUX OLIVES (FRAIS VF) PATES BIO ET COURGETTES BIO SAUTEES (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	MADELEINE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PURÉE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES	YAOURT BIO PURÉE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

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

Le dicton de la semaine : *Un pré ne vaut rien, quand il ne verdit pas en juin.*

REPAS Italie

	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Anthelme</i>	<i>Fernand</i>	<i>Irénée</i>	<i>Pierre-Paul</i>	<i>Martial</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CHAMPIGNONS FRAIS ET CIBOULETTE (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC AU JUS PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	TOMATE BIO MOZZARELLA (VINAIGRETTE À PART) LASAGNE BIO AU SAUMON SALADE FROMAGE PANNA COTTA AU CAMEL	SALADE DE CRUDITES (TOMATE BIO, MAIS ET SALADE) (VINAIGRETTE À PART) EMINCE DE BŒUF A LA TOMATE (FRAIS VBF) COQUILLETES BIO ET EPINARDS BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE AUX FONDS D'ARTICHAUTS (VINAIGRETTE À PART) ROULE DE DINDE BIO A LA SAUGE SEMOULE BIO ET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON NATURE POELEE DE LEGUMES BIO MAISON ET POMMES DE TERRE BIO(FRAIS) PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BIO BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS BIO	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire



En Juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

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

Le dicton de la semaine : Après la Saint Jean, si le coucou chante, l'année sera rude et méchante

C'est la fête des Fruits et Légumes frais ! (www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Romuald</i>	<i>Silvère</i>	 ETE	<i>Alban</i>	<i>Audrey</i>
MENUS GRANDS	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) HACHIS PARMENTIER BIO SALADE VERTE BIO (VINAIGRETTE À PART) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	COURGETTES RAPEES BIO ET TOMATE BIO EN SALADE (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE VOLAILLE BIO AUX CHAMPIGNONS (FRAIS VF) PETITS POIS BIO ET SALADE BRAISEE FROMAGE BLANC BIO PECHE AU FOUR (FRAIS)	BETTERAVE BIO A L'ECHALOTE (VINAIGRETTE À PART) SAUTE D'AGNEAU AUX ABRICOTS (FRAIS) BOULGOUR BIO ET COURGETTES BIO FROMAGE FRAISES	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) SALADE COMPOSEE (THON, RIZ BIO, HARICOTS VERTS BIO, TOMATES BIO ET MAIS) PETIT SUISSE BIO COMPOTE BIO DE FRUITS MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS (VINAIGRETTE À PART) COTE DE PORC (FRAIS VF) SEMIOULE BIO ET AUBERGINES BIO GRILLEES (EDAM) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
(à partir de 18 mois)					
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTE LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINES LAITAGE (YAOURT BIO)
(9 à 18 mois, mixé)					
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)



FRUTTI



VEGGI

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire



En Juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

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

Le dicton de la semaine : Pluie de juin ruine le moulin

	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Fêtons les	<i>Guy</i>	<i>Antoine de P.</i>	<i>Elisée</i>	<i>Germaine</i>	<i>J. F. Régis</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CAKE TOMATE ET MOZZARELLA ROTI DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE (FRAIS VF) COURGETTES SAUTEES BIO (FRAIS) YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	MELON TOMATE FARCIE MAISON AU BŒUF (VBF) ET RIZ PILAF BIO FROMAGE PECHE CUITE (FRAIS)	GASPACHO MAISON FILET DE POISSON AUX AROMATES HARICOTS BEURRE BIO ET PATES BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	RADIS ROSES A LA CROQUE ESCALOPE DE DINDE BIO GRILLEE A LA CREME (FRAIS VF) RATATOUILLE BIO MAISON (FRAIS) ET SEMOULE BIO FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS FRAIS BIO	SALADE COMPOSEE (CONCOMBRE BIO, TOMATE BIO, MAIS) (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE SMOOTHIE AUX FRUITS CUITS BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS	GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (YAOURT BIO)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Juin

Madeleines de tomates, mozzarella et basilic

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

Le dicton de la semaine : En juin, trop de pluie et le jardinier s'ennuie.

	lundi 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>L. Pentecôte</i>	<i>Norbert</i>	<i>Gilbert</i>	<i>Médard</i>	<i>Diane</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	FERIE 	SALADE DE TOMATES BIO ET MAIS (VINAIGRETTE À PART) FILET DE PORC AU JUS (FRAIS VF) SEMOULE BIO ET CELERI BRANCHE BIO POELE (FRAIS) PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) MOUSSAKA RIZ BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE COMPOSEE (TOMATE BIO, SALADE, CHAMPIGNONS FRAIS, CAROTTES BIO) (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON EN BRANDADE SALADE VERTE BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO	RADIS RAPE (VINAIGRETTE) EMINCE DE DINDE BIO A L'ESTRAGON BOULGOUR BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS		YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)		VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS		PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PURÉE DE FRUITS	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus validés

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire

En Mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

semaine du développement durable : plus c'est près, plus c'est frais !



	lundi 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
<i>Fêtons les</i>	<i>Aymar</i>	<i>Ferdinand</i>	<i>Visitation</i>	<i>Justin</i>	<i>Blandine</i>
MENUS GRANDS	TOMATE BIO VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS BIO (VINAIGRETTE À PART)	BETTERAVE (VINAIGRETTE À PART)	CONCOMBRE BIO LA BULGARE	RADIS ROSES A LA CROQUE
(à partir de 18 mois)	ESCALOPE DE DINDE BIO GRILLEE	HACHIS PARMENTIER BIOMAISON (BŒUF VBF)	MIJOTE DE VEAU BIO AUX CHAMPIGNONS (FRAIS VBF)	ROTI DE PORC BIO AU ROMARIN	POISSON DU JOUR
	SEMOULE BIO ET CAROTTES BIO AU JUS	AUX COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)	HARICOTS BEURRE BIO ET PATES BIO	RAGGOUT DE LEGUMES	GRATIN D'AUBERGINES BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)
	KIRI	PETIT SUISSE NATURE BIO	YAOURT BIO	FROMAGE	FROMAGE
	POMME AU FOUR BIO	FRUIT DE SAISON BIO	BROCHETTE DE FRUITS BIO FRAIS	CROQUANT À LA RHUBARBE AUX PETITS BEURRE	SMOOTHIE DE BANANES ET FRUITS DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	0 FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE 0	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE 0	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE BIO PETIT BEURRE
MENUS PETITS	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE	BŒUF HACHE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTE	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINE
(9 à 18 mois, mixé)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinnaire

En Mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

Le dicton de la semaine : *Telles brumes en mai sont, telles pluies en août seront*

	lundi 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Emile</i>	<i>Didier</i>	<i>Donatien</i>	<i>Ascension</i>	<i>Bérenger</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MELON SAUTE DE BŒUF BIO AU PAPRIKA PATES BIO ET POEELE DE BROCOLIS BIO FROMAGE COMPOTE DE POMME BIO A LA CANNELLE	CAROTTES BIO AUX RAISINS FILET DE POISSON SAUCE CITRON BLE BIO ET HARICOTS BEURRE BIO PETIT SUISE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE DE COURGETTES PORC BIO AUX PRUNEAUX (FRAIS VF) PUREE DE POMME DE TERRE BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE SALADE FRUITS FRAIS BIO	FERIE	SALADE COMPOSEE AUX POINTES D'ASPERGES (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POULET BIO A LA FLEUR DE THYM (FRAIS VF) RIZ BIO AUX POIVRONS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES		0 MADELEINE PETIT SUISE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (YAOURT BIO)		VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISE BIO PUREE DE FRUITS BIO 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)		PETIT SUISE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

La Chronique Culinaire

En Mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

Le dicton de la semaine : Chaleur de mai verdit la haie.



	lundi 15 mai	mardi 16 mai	mercredi 17 mai	jeudi 18 mai	vendredi 19 mai
<i>Fêtons les</i>	<i>Denise</i>	<i>Honoré</i>	<i>Pascal</i>	<i>Eric</i>	<i>Yves</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MELON ROTI DE PORC BIO AU JUS (FRAIS VF) PATES BIO ET RATATOUILLE BIO MAISON YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	QUICHE A L'EMMENTAL FILET DE POISSON HARICOTS VERTS BIO ET POMMES VAPEUR BIO (FRAIS) FROMAGE COMPOTE DE FRUITS BIO	SALADE DE TOMATE BIO AU PERSIL PLAT (VINAIGRETTE À PART) CHILI CON CARNE BIO (BŒUF VBF) FROMAGE BLANC BIO FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE (VINAIGRETTE A PART) EMINCE DE VOLAILLE BIO AU CURRY RIZ THAI ET HARICOTS PLATS BIO FROMAGE POMME AU FOUR BIO A LA CANNELLE	CELERI RAVE BIO FRAIS RAPE (VINAIGRETTE À PART) POISSON AUX OLIVES BOULGOUR BIO ET EPINARDS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BIO BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	BŒUF HACHE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS PLATS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	0 PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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.

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

La Chronique Culinaire

En Mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

Le dicton de la semaine : *Petite pluie de mai rend tout le monde gai*

	lundi 08 mai	mardi 09 mai	mercredi 10 mai	jeudi 11 mai	vendredi 12 mai
Fêtons les	Victoire 1945	<i>Pacôme</i>	<i>Solange</i>	<i>Estelle</i>	<i>Achille</i>
MENUS GRANDS	FERIE	PASTEQUE OU MELON	SALADE COMPOSEE (VINAIGRETTE À PART)	TOMATES BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO AU CHEVRE
(à partir de 18 mois)		TAJINE DE VOLAILLE BIO AUX FRUITS SECS (FRAIS VF)	SAUTE D'AGNEAU BIO (FRAIS)	DOS DE COLIN AU BASILIC	ESCALOPE DE PORC BIO AU JUS
GOUTERS GRANDS		LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE BIO	PATES BIO ET AUBERGINE	RIZ BIO ET HARICOTS VERTS BIO	BLE BIO ET CAROTTES BIO
MENUS PETITS		FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE FRUITS BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO	FROMAGE
(9 à 18 mois, mixé)		PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO	POMME AU FOUR BIO	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS PETITS		MADELEINE	FRUIT DE SAISON BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS 0	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
		VOLAILLE (SAUTÉE NATURE)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE)	POISSON	PORC (ESCALOPE)
		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	AUBERGINES	HARICOTS VERTS	CAROTTES
		LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)
		FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	0 YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire

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

En Mai

Croquant à la rhubarbe aux petits beurre

Le dicton de la semaine : *Avril et mai, de l'année, font seuls la destinée*

	lundi 01 mai	mardi 02 mai	mercredi 03 mai	jeudi 04 mai	vendredi 05 mai
Fêtons les	<i>Fête du travail</i>	<i>Boris</i>	<i>Phil., Jacq.</i>	<i>Sylvain</i>	<i>Judith</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	FERIE	TOMATE BIO A LA CIBOULETTE FRICADELLE DE BŒUF BIO BOULGOUR BIO ET NAVET FROMAGE POMME AU FOUR BIO	SALADE COLESLAW BIO (VINAIGRETTE À PART) SAUMON AU CITRON RIZ BIO ET HARICOTS VERTS BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	FRIAND AU FROMAGE FILET DE DINDE BIO A LA TOMATE PATES BIO ET JULIENNE DE LEGUMES BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE PAVE DE COLIN SEMOULE BIO ET BROCOLIS BIO FROMAGE BANANE ROTIE
GOUTERS GRANDS		GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)		BŒUF HACHE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET NAVETS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET JULIENNE DE LEGUMES LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS		YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Avril

Tarteline de saumon à la florentine

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

Le dicton de la semaine : *Lune d'avril nouvelle, ne passe pas sans gel*

MENU TROPIQUE

	lundi 24 avril	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
Fêtons les	<i>Fidèle</i>		<i>Alida</i>	<i>Zita</i>	<i>Valérie</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE RADIS ROSES (VINAIGRETTE À PART) EMINCE DE BOEUF BIO AUX CHAMPIGNONS (FRAIS VBF) PUREE DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS VERTS BIO YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES BANANES MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SAMOUSSA ESCALOPE DE POULET BIO SAUCE CURRY DOUX (FRAIS VF) RIZ BASMATI AUX PETITS LEGUMES PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUIT EXOTIQUE	CONCOMBRE BIO A LA CIBOULETTE SAUTE DE PORC BIO AUX THYM(FRAIS VF) BLE BIO ET COURGETTES BIO (FRAIS) FROMAGE POIRE POCHEE AUX EPICES	CHAMPIGNONS FRAIS EN SALADE (VINAIGRETTE A PART) FILET DE POISSON RIZ BIO ET BROCOLIS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES BIO SAUTE DE DINDE BIO A LA FORESTIERE SEMOULE BIO ET PANAIS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	0 YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BIO BRIOCHE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinare



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Avril

Tarteline de saumon à la florentine

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

Le dicton de la semaine : On n'a pas hiverné tant qu'avril n'est pas passé

	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Fêtons les	<i>L. de Pâques</i>	<i>Parfait</i>	<i>Emma</i>	<i>Odette</i>	<i>Anselme</i>
MENUS GRANDS	FERIE 	SALADE DE HARICOTS BEURRE (VINAIGRETTE À PART) LASAGNES BIO MAISON (BŒUF VBF) SALADE VERTE BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE BIO DE LEGUMES MAISON (FRAIS) SAUTE DE VEAU BIO AUX ASPERGES (FRAIS VBF) AUBERGINES BIO ET BOULGOUR BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE A L'AVOCAT (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE PORC BIO AU JUS SEMOULE BIO ET NAVETS BRAISES (FRAIS) FROMAGE POIRE AU SIROP	CELERI RAVE BIO FRAIS RAPE (VINAIGRETTE À PART) TARTELIN DE SAUMON FLORENTINE FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
(à partir de 18 mois)			YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE
MENUS PETITS		BŒUF HACHE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET AUBERGINES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS		PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)



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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Avril

Tarteline de saumon à la florentine

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

Le dicton de la semaine : *Avril en nuées, mai en rosée*

	lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Fulbert</i>	<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	<i>Maxime</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	MACEDOINE (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF BIO A LA TOMATE CELERI BIO ET TORTIS BIO FROMAGE POMME AU FOUR BIO	SALADE DE CHOU CHINOIS (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON FRAIS POMMES VAPEUR BIO ET HARICOTS VERTS BIO PETIT SUISSE BIO FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES BIO CUITES AU CHEVRE FRAIS (VINAIGRETTE À PART) ECHINE DE PORC BIO AU THYM (FRAIS VF) HARICOTS BLANCS ET CAROTTES BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE BIO AU PAMPLEMOUSSE (VINAIGRETTE À PART) EMINCE DE DINDE BIO A LA NORMANDE FENOUIL A LA TOMATE (FRAIS) ET SEMOULE BIO YAOURT BIO GATEAU MAISON AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) FILET DE POISSON A LA CORIANDE RIZ BIO ET BLETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	0 MADELEINE PETIT SUISSE BIO SALADE DE FRUITS FRAIS BIO
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	PORC NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET FENOUIL LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	POISSON NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	0 PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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



En Avril

Tarteline de saumon à la florentine

Le dicton de la semaine : *Jamais pluie de printemps ne passera pour mauvais temps*

	lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
<i>Fêtons les</i>	<i>Richard</i>	<i>Isidore</i>	<i>Irène</i>	<i>Marcellin</i>	<i>J.-B. de la Salle</i>
MENUS GRANDS	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART)	QUICHE FROMAGERE	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS)	CELERI RAVE FRAIS BIO RAPE (VINAIGRETTE À PART)	SALADE COMPOSEE AU MAIS (VINAIGRETTE À PART)
(à partir de 18 mois)	ROTI DE PORC BIO AU ROMARIN	FILET DE POISSON A L'OSEILLE	SAUTE DE BŒUF BIO AUX OLIVES (FRAIS VBF)	FILET DE VOLAILLE BIO A L'ECHALOTE (FRAIS VF)	GRATIN DE POISSON
	BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE BIO	HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO	POEELE DE CAROTTES BIO NAVETS BIO (FRAIS) ET PATES BIO	LENTILLES BIO CUISEES MAISON	POIREAUX BIO ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS)
	PETIT SUISSE BIO	FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO	FROMAGE	PETIT SUISSE BIO
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POIRES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	COMPOTE POMMES BANANES BIO (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI	POISSON	BŒUF SAUTÉ NATURE	VOLAILLE (ÉMINCÉ)	POISSON
(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
	BROCOLIS	HARICOTS VERTS	CAROTTES	CELERI	EPINARDS
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Avril

Tarteline de saumon à la florentine

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

Le dicton de la semaine : *A la saint Benjamin, le mauvais temps prend fin*

	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Habib</i>	<i>Gontran</i>	<i>Guladya</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DU CHEF SAUTE DE VEAU BIO GRAND MERE POMMES VAPEUR BIO FROMAGE FRUIT BIO DE SAISON	SALADE VERTE BIO AUX CHAMPIGNONS FRAIS (VINAIGRETTE À PART) FILET DE DINDE BIO AU CURRY (FRAIS VF) POELEE DE LEGUMES MAISON ET RIZ BIO FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LEGUMES BIO (FRAIS) SAUTE D'AGNEAU BIO À LA CORIANDRE (FRAIS) SEMOULE BIO ET CAROTTES BIO (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES BIO CUITES RAPEES A LA CIBOULETTE (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE PORC BIO PERSILLEE (FRAIS VF) PETITS POIS AU JUS PETIT SUISSE BIO COMPOTE DE POMMES BIO POIRES (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SALADE DE CHOU FLEUR BIO (FRAIS) - VINAIGRETTE À PART FILET DE POISSON FRAIS BLE BIO ET HARICOTS BEURRE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS BIO PETIT SUISSE BIO BRIOCHE	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS 0	FRUIT DE SAISON BIO PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILE (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POELEE DE LEGUMES LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (PETIT SUISSE)	ESCALOPE DE PORC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PETIT POIS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	POISSON NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS BEURRE LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISSE BIO PUREE DE FRUITS BIO 0 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0 0	PETIT SUISSE BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Février

Pomme perdue

En Mars

Boulettes fermieres



La Chronique Culinnaire

Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>PRINTEMPS</i>	<i>Clémence</i>	<i>Léa</i>	<i>Victorien</i>	<i>Cath. de Suède</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) LONGE DE PORC À LA BASQUAISE (FRAIS VF) CAROTTES BIO ET LENTILLES PAYSANNES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO	CHOU BLANC AUX RAISINS (VINAIGRETTE À PART) LASAGNES SALADE BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) FILET DE POISSON AU CITRON POMMES DE TERRE BIO VAPEUR (FRAIS) ET HARICOTS VERTS BIO PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	RADIS ET BEURRE BOULETTE FERMIERE CHOU FLEUR BIO EN GRATIN ET SEMOULE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO AU CUMIN (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON FRAIS EPINARDS ET RIZ BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BANANES (SANS SUCRE AJOUTÉ)
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS FRAIS 0	GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE 0	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE 0	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (YAOURT BIO)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLAILE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS 0 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Février
Pomme perdue

En Mars

Boulettes fermieres

La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Le merle qui a bien hiverné, en mars a sa nichée

	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Rodrigue</i>	<i>Mathilde</i>	<i>Louise</i>	<i>Bénédicte</i>	<i>Patrice</i>
MENUS GRANDS	SALADE VERTE BIO AU MAIS ET FROMAGE (VINAIGRETTE À PART)	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON	RADIS ROSES AU BEURRE	CAROTTES RAPEES BIO AU PERSIL (VINAIGRETTE À PART)	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON
(à partir de 18 mois)	SAUTE DE BŒUF AUX POIVRONS (FRAIS)	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS VF)	ECHINE DE PORC ROTIE JUS AU THYM (FRAIS VF)	FILET DE POULET AUX ABRICOTS (FRAIS VF)	PAELLA AU POISSON
	PATES BIO ET BLETTES (FRAIS)	HARICOTS BEURRE BIO ET PUREE DE POMMES DE TERRE (FRAIS)	POLENTA GRATINEE ET BROCOLIS BIO	FENOUIL BRAISE (FRAIS) ET SEMOULE BIO	ET PETITS LEGUMES BIO
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	YAOURT BIO	FROMAGE
	ANANAS FRAIS ROTI	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTE)	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) PETIT SUISSE BRIOCHE
MENUS PETITS	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
(9 à 18 mois, mixé)	BLETTES	HARICOTS BEURRE BIO	BROCOLIS BIO	BETTERAVE	EPINARDS
	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	PUREE DE FRUITS 0	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Février

Pomme perdue

En Mars

Boulettes fermieres



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Fleur marsière ne tient guère

	lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Calette</i>	<i>Félicité</i>	<i>Jean de Dieu</i>	<i>Françoise</i>	<i>Vivien</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE CRUDITE AU THON (VINAIGRETTE À PART) FILET DE VOLAILLE AU CURRY (FRAIS VF) SALSIFIS POELES ET POMMES DE TERRE BIO (FRAIS) FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) PATES BIO À LA BOLOGNAISE MAISON (BŒUF VBF)/ SALADE VERTE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON (FRAIS) BLANQUETTE DE VEAU (FRAIS VBF) CAROTTES (FRAIS) ET RIZ CREOLE BIO YAOURT FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE COLOMBO DE PORC BIO (FRAIS VF) SEMOULE BIO ET CELERI BRANCHE FROMAGE POIRE ROTIE	CREME DUBARRY BIO FILET DE POISSON FRAIS EPINARDS ET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE PETIT BEURRE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (PETIT SUISSE)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC BIO GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Février
Pomme perdue
En Mars
Boulettes fermieres



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Le mois de février n'a pas deux jours pareils

	lundi 27 février	mardi 28 février	mercredi 01 mars	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
<i>Fêtons les</i>	<i>Honorine</i>	<i>Romain</i>	<i>Aubin</i>	<i>Ch.le Bon</i>	<i>Guénolé</i>
MENUS GRANDS	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON EMINCE DE BŒUF STROGONOFF (FRIAS VBF)	BETTERAVE CRUE ET MAIS EN SALADE (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON AU CITRON	MACEDOINE (VINAIGRETTE À PART) ROTI DE PORC BIO A L'ANANAS (FRAIS VF)	SALADE DE CHAMPIGNONS FRAIS ET ENDIVES (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON FRAIS	CREME DE POIREAUX BIO TAJINE DE DINDE
(à partir de 18 mois)	PUREE DE HARICOTS VERTS BIO ET POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE DE POMMES BANANES MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉS)	POMMES VAPEUR ET CAROTTES SAUTEES BIO (FRAIS) PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	PATE BIO ET CELERI RAVE FRAIS FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	POEELE DE CHOU ROMANESCO ET RIZ BIO YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	SEMOULE BIO ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	MADELINE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS FRAIS
MENUS PETITS	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
(9 à 18 mois, mixé)	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	PUREE DE FRUITS 0 0	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) 0
GOUTERS PETITS					

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Février

Pomme perdue

En Mars

Boulettes fermieres



La Chronique Culinaire

Le dicton de la semaine : Février sans neige, saison d'été sèche

Repas Mexique

	lundi 20 février	mardi 21 février	mercredi 22 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Aimée</i>	<i>Damien</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Lazare</i>	<i>Modeste</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART) JAMBON GRILLE (FRAIS VF) PUREE MAISON DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO (FRAIS) YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART) FILET DE POISSON EPINARDS AU BEURRE ET PATES BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS	SALADE A L'AVOCAT (VINAIGRETTE À PART) CHILI CON CARNE MAISON (BŒUF VBF) FROMAGE BLANC CARPACCIO D'ANANAS	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON ESCALOPE DE POULET BIO (FRAIS VF) POMMES VAPEUR BIO (FRAIS) ET CŒURS DE CELERI POELES FROMAGE FLAN MAISON	SALADE COLESLAW BIO (CHOU BLANCC, CAROTTES, FROMAGE BLANC) POISSON DU JOUR POEELE DE LEGUMES AU MAIS (HARICOTS VERTS, MAIS, CAROTTES) PETIT SUISE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) PETIT SUISE BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (PETIT SUISE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (YAOURT BIO)	VOLAILE BIO (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISE COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté) 0	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISE COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Janvier

Barquette d'endives et chips de bacon

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

Le dicton de la semaine : Quand l'amandier est en fleur, la nuit est égale au jour

	lundi 13 février	mardi 14 février	mercredi 15 février	jeudi 16 février	vendredi 17 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Béatrice</i>	<i>Valentin</i>	<i>Claude</i>	<i>Julienne</i>	<i>Alexis</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE VERTE (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE VEAU MARENGO (FRAIS VBF) PATE BIO ET HARICOTS VERTS BIO FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CHAMPIGNONS FRAIS (VINAIGRETTE AU CITRON À PART) FILET DE DINDE BIO AUX ABRICOTS SECS (FRAIS VF) PUREE MAISON DE CELERI RAVE FRAISET POMMES DE TERRE BIO FROMAGE BLANC COMPOTE BIO MAISON	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON SAUTE D'AGNEAU AUX EPICES (FRAIS) BLE BIO ET LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTE BIO AUX AGRUMES FILET DE POISSON A LA CREME RIZ BIO ET PETITS LEGUMES PETIT SUISE POMME AU FOUR BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON ROTI DE PORC BIO AU JUS POIREAUX ET POMMES DE TERRE (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISE BRIOCHE	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	MADELEINE FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	ESCALOPE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	VOLETTE BIO (SAUTÉE NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (YAOURT BIO)	AGNEAU (SAUTÉ NATURE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON LAITAGE (PETIT SUISE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC (ESCALOPE) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	PETIT SUISE PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISE COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



La Chronique Culinaire



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Janvier

Barquette d'endives et chips de bacon

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

Le dicton de la semaine : 2ème Rencontre du Goût !

	lundi 06 février	mardi 07 février	mercredi 08 février	jeudi 09 février	vendredi 10 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Gaston</i>	<i>Eugénie</i>	<i>Jacqueline</i>	<i>Apolline</i>	<i>Arnaud</i>
MENUS GRANDS	SALADE COMPOSEE BIO	SALADE VERTE AU FROMAGE (VINAIGRETTE À PART)	CONCOMBRE BIO (VINAIGRETTE À PART)	MINI PIZZA MAISON	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À PART)
(à partir de 18 mois)	SAUTE DE PORC A THYM	PARMENTIER	POT AU FEU DE LA MER	FILET DE POULET BIO ROTI AU ROMARIN (FRAIS VF)	FILET DE POISSON FRAIS
	RIZ BIO	DE POTIRON BIO	ET SES LEGUMES BIO	PUREE MAISON DE POMMES DE TERRE BIO ET HARICOTS BEURRE	EPNARDS ET BOULGOUR BIO
	PETIT SUISSE	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	SALADE DE FRUITS	COMPOTE BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	ENTREMET CHOCOLAT
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS FRAIS	GAUFRETTE YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS BARRE BRETONNE	FRUIT DE SAISON PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON YAOURT BIO BISCUIT (BN)
MENUS PETITS	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	VOLAILLE BIO RÔTIE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
(9 à 18 mois, mixé)	CELERI	POTIRON BIO	CAROTTES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS BIO
	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)	LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	LAITAGE (YAOURT BIO)	LAITAGE (PETIT SUISSE)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	PETIT SUISSE PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

La Chronique Culinnaire



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



En Janvier

Barquette d'endives et chips de bacon

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

Le dicton de la semaine : Prends garde à la Sainte Martine, l'hiver se mutine

	lundi 30 janvier	mardi 31 janvier	mercredi 01 février	jeudi 02 février	vendredi 03 février
<i>Fêtons les</i>	<i>Martine</i>	<i>Marcelle</i>	<i>Ella</i>	<i>Présentation</i>	<i>Blaise</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE À PART) SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES (FRAIS VBF) GRATIN DAUPHINOIS ET CELERI BIO (MAISON) YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES MAISON FILET DE DINDE BIO (FRAIS VF) LENTILLES PAYSANNES ET CAROTTES BIO (FRAIS VF) PETIT SUISE POMME PERDUE	CHAMPIGNONS FRAIS (VINAIGRETTE À PART) PORC BIO AUX PRUNEAUX (FRAIS VF) HARICOTS PLATS ET PATES FROMAGE COMPOTE DE POMMES BIO MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SALADE VERTE A L'AVOCAT (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR RIZ BIO PILAF AUX PETITS LEGUMES YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON FILET DE POULET BIO A L'ESTRAGON (FRAIS VF) PUREE MAISON DE POMMES DE TERRE BIO ET POTIRON (FRAIS) FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	MADELEINE FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO	YAOURT BIO PAIN ET CHOCOLAT SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO ET BISCUIT (BN)	SALADE DE FRUITS FRAIS FROMAGE BLANC BIO FROMAGE	COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) PETIT SUISE BRIOCHE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI BIO LAITAGE (PETIT SUISE)	DINDE BIO NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BETTERAVE LAITAGE (PETIT SUISE)	VOLAILLE (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISE COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES 0	PETIT SUISE COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté) 0

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



La Chronique Culinaire



En Janvier

Barquette d'endives et chips de bacon

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

Le dicton de la semaine : Les éclairs en hiver annoncent neige et tempête

Repas du nouvel an chinois

	lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	mercredi 25 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Barnard</i>	<i>Fr. de Sales</i>	<i>Conv. de Paul</i>	<i>Paule</i>	<i>Angèle</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	CAROTTES RAPEES BIO (VINAIGRETTE) SUPREME DE POULET ROTI A MANGUE (FRAIS VF) SEMOULE BIO ET CAROTTES BIO FROMAGE PUREE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON TORTIS À LA BOLOGNAISE BIO (BŒUF VF) SALADE VERTE PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON SAUTE DE VEAU MARENGO PUREE MAISON DE BROCOLIS BIO ET POMMES DE TERRE (FRAIS) YAOURT FRUIT DE SAISON	DUO DE BETTERAVES CRUES ET RADIS NOIR RAPE (VINAIGRETTE À PART) ESCALOPE DE PORC BIO (FRAIS VF) HARICOTS BLANCS ET PANAIS (FRAIS) FROMAGE COMPOTE DE POIRES MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉ)	SALADE A LA THAI POISSON DU JOUR AIGRE DOUCE RIZ BIO CANTONAIS FROMAGE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
GOUTERS GRANDS	FROMAGE BLANC BIO BRIOCHE FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) BARRE BRETONNE	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC BIO GAUFRETTE	SALADE DE FRUITS FRAIS PETIT SUISSE PETIT BEURRE
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	VOLAILLE GRILLÉE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (PETIT SUISSE)	BŒUF NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE (YAOURT BIO)	VEAU SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BIO LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)	PORC GRILLÉ PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS LAITAGE (YAOURT BIO)
GOUTERS PETITS	FROMAGE BLANC BIO PUREE DE FRUITS 0	0 PETIT SUISSE COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)	PETIT SUISSE COMPOTE POMMES BANANES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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.



RESTAURANT CRECHE MIRASSOU

La Chronique Culinaire



En Janvier

Barquette d'endives et chips de bacon



Tous les jours,
des produits **BIO**
sont proposés à vos enfants.

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



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

Le dicton de la semaine : Pie dans la ferme, neige à court terme

	lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	mercredi 18 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
<i>Fêtons les</i>	<i>Marcel</i>	<i>Roseline</i>	<i>Prisca</i>	<i>Marius</i>	<i>Sébastien</i>
MENUS GRANDS (à partir de 18 mois)	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS (VINAIGRETTE À PART) SAUTE DE BŒUF AUX OIGNONS PUREE MAISON DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BIO FROMAGE COMPOTE DE POMMES BANANES MAISON (SANS SUCRE AJOUTÉS)	BARQUETTE D'ENDIVES ET MOUSSE DE CAROTTES FILET DE POISSON RIZ BIO AUX CHAMPIGNONS FRAIS PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LEGUMES BIO MAISON ESCALOPE DE PORC (FRAIS VF) PATES ET EPINARDS BIO A LA CREME FROMAGE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU GRUYERE (VINAIGRETTE À PART) POISSON DU JOUR POMME VAPEUR ET FONDUE DE POIREAUX BIO YAOURT BIO GATEAU AUX POMMES MAISON	POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE POULET BIO AU CURRY SEMOULE BIO AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO
GOUTERS GRANDS	PETIT BEURRE YAOURT BIO FRUIT	SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS PAIN ET FROMAGE	BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté)	FROMAGE BLANC BIO FRUIT ET BISCUIT (BN)	MADELEINE PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS FRAIS
MENUS PETITS (9 à 18 mois, mixé)	BŒUF SAUTÉ NATURE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS BIO LAITAGE (PETIT SUISSE)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS BIO LAITAGE BIO (FROMAGE BLANC)	PORC RÔTI PURÉE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS BIO LAITAGE (YAOURT BIO)	POISSON PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES BIO LAITAGE (PETIT SUISSE)	VOLAILLE BIO (ÉMINCÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CELERI LAITAGE (FROMAGE BLANC BIO)
GOUTERS PETITS	YAOURT BIO COMPOTE POMMES - BANANES (sans sucre ajouté) 0	PETIT SUISSE COMPOTE DE FRUITS MAISON 0	FROMAGE BLANC BIO COMPOTE DE POMMES (sans sucre ajouté) 0	YAOURT BIO PUREE DE FRUITS 0	PETIT SUISSE COMPOTE DE POIRES (sans sucre ajouté)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Crèche Mirassou, restaurant

La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française *sel que 98% dans l'article 1 du décret du 17/12/02

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place par Laurent Girault à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



La Recette du Mois
Barquette d'endives,
mousse de carottes et

Les Petits - Mixés (de 9 à 18 mois, menu 3 éléments)

fruit de saison et fromage à partir de 12 mois

déjeuner

PORC RÔTI
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
CAROTTES
LAITAGE (PETIT SUISSE)

goûter

YAOURT BIO
PUREE DE FRUITS



Les Grands - Normal (à partir de 18 mois, menu 5 éléments)

déjeuner

DUO DE BETTERAVES ET NAVETS RAPES (vinaigrette à part)
MIJOTE DE PORC BIO AU THYM (frais VF)
LENTILLES CUISINEES BIO MAISON ET
CAROTTES(frais)
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON BIO

POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON
FILET DE POISSON
CHOU FLEUR PERSILLE BIO ET POMMES DE TERRE
BIO (frais)
FROMAGE
GALETTE DES ROIS BRIOCHEE

SALADE DE CŒURS DE PALMIERS AU MAIS (vinaigrette
à part)
SAUTE DE BŒUF BIO AU PAPRIKA (frais VBF)
PUREE MAISON DE CELERI BIO ET POMMES DE TERRE
BIO(frais)
FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON BIO

POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON
SAUTE DE DINE BIO A LA TOMATE
BOULGHOUR BIO ET LEGUMES PILAF BIO
FROMAGE
BANANE BIO ROTIE

SALADE VERTE BIO
POISSON DU JOUR
SEMOULE BIO ET HARICOTS BEURRE BIO
PETIT SUISSE BIO
FRUIT DE SAISON BIO

F = frais / A = Appertisé / S = Surgelé / E = épicerie

goûter

SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS

FROMAGE BLANC BIO
GAUFRETTE

COMPOTE POMMES BANANES

(sans sucre ajouté)

PETIT SUISSE BIO
BARRE BRETONNE

SALADE DE FRUITS FRAIS BIO

PAIN ET
FROMAGE

PETIT BEURRE

YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON BIO

FROMAGE BLANC BIO

FRUIT BIO ET
BISCUIT (BN)

lundi 09 janvier
fêtons les
Alix

mardi 10 janvier
fêtons les
Guillaume

mercredi 11 janvier
fêtons les
Pauline

jeudi 12 janvier
fêtons les
Tatiana

vendredi 13 janvier
fêtons les
Yvette

plan alimentaire semaine

6

Fruit de saison :
avant 12 mois, éviter kiwi, fraises, ananas (allergènes).



Menus validés



Crèche Mirasson, restaurant

La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française
* tel que défini dans l'article 1 du décret du 17/12/2002

Les repas de vos enfants sont élaborés sur place par Laurent Girault à partir de produits frais favorisant l'origine locale et régionale.



Les Petits - Mixés (de 9 à 18 mois, menu 3 éléments)

fruit de saison et fromage à partir de 12 mois

La Recette du Mois
Barquette d'endives,
mousse de carottes et

lundi 02 janvier

fêtons les
Basile

déjeuner
ESCALOPE DE VEAU
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
CELERI
LAITAGE (FROMAGE BLANC)

goûter
PETIT SUISSE BIO
PUREE DE FRUITS

mardi 03 janvier

fêtons les
Geneviève

déjeuner
VOLAILLE (SAUTÉE NATURE)
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
CAROTTES
LAITAGE (YAOURT)

goûter
FROMAGE BLANC
COMPOTE DE POMMES
(sans sucre ajouté)

mercredi 04 janvier

fêtons les
Odilon

déjeuner
AGNEAU (SAUTÉ NATURE)
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
LEGUMES
LAITAGE (PETIT SUISSE)

goûter
YAOURT BIO
PUREE DE FRUITS

jeudi 05 janvier

fêtons les
Edouard

déjeuner
POISSON
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
HARICOTS VERTS
LAITAGE (FROMAGE BLANC)

goûter
PETIT SUISSE BIO
COMPOTE POMMES BANANES
(sans sucre ajouté)

vendredi 06 janvier

fêtons les
Mélaine-Epiphanie

déjeuner
PORC (ESCALOPE)
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET
EPINARDS
LAITAGE (YAOURT)

goûter
FROMAGE BLANC
COMPOTE DE POIRES
(sans sucre ajouté)

plan alimentaire semaine : 5

Les Grands - Normal (à partir de 18 mois, menu 5 éléments)

déjeuner

RADIS RAPE (vinaigrette 0 part)
NORMANDIN DE VEAU
PATE BIO AUX PETITS LEGUMES BIO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO

BETTERAVES CRUES (vinaigrette à part)
ESCALOPE DE DINDE BIO NORMANDE (frais VF)
PUREE MAISON DE CAROTTES BIO ET POMMES DE TERRE
BIO (frais)
FROMAGE BLANC
COMPOTE DE POMMES MAISON (sans sucre ajouté)

POTAGE DE LÉGUMES BIO MAISON (frais)
MARENGO D'AGNEAU BIO
SEMOULE BIO ET LEGUMES COUSCOUS BIO
FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO

SALADE COMPOSEE (soja, carottes et ananas)
vinaigrette à part
POISSON DU JOUR
HARICOTS VERTS BIO ET RIZ BIO
PETIT SUISSE BIO
FRUIT DE SAISON BIO

POTAGE DE LÉGUMES MAISON (frais)
ESCALOPE DE PORC A LA CREME
POMME VAPEUR ET EPINARDS
FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO

goûter

F
F
E et F SALADE DE FRUITS FRAIS
F PETIT SUISSE BIO
F BRIOCHE

F
F YAOURT BIO
F PAIN ET CHOCOLAT
F COMPOTE DE POMMES
E (sans sucre ajouté)

F
F MADELEINE
E et F FROMAGE BLANC BIO
F SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS
F

F et E
F
S et E FRUIT DE SAISON
F PAIN ET
F FROMAGE

F
F
F et S FRUIT DE SAISON
F FROMAGE BLANC BIO
F BISCUIT (BN)

F = frais / A = Appertisé / S = Surgelé / E = épicerie

Fruit de saison :
avant 12 mois, éviter kiwi, fraises, ananas (allergènes).



Menus validés



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Plus besoin d'eau ?

Je ferme le robinet !



Trajets quotidiens ?

Je covoiture !



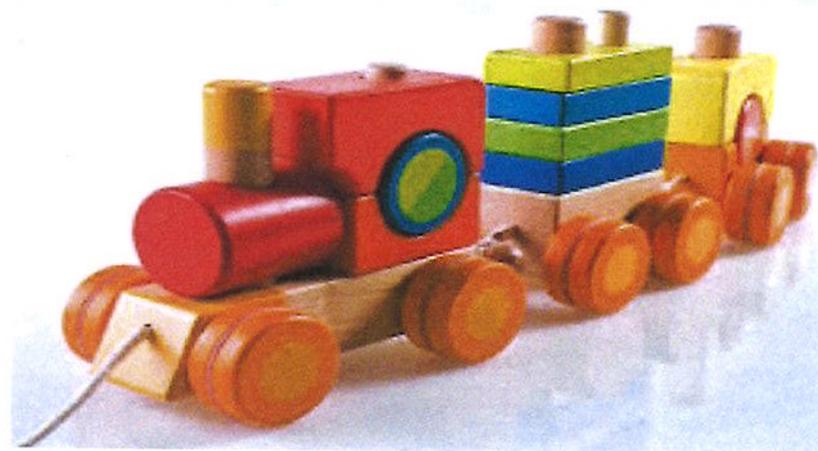
Chers parents,

Comme chaque année, nous vous proposons une
collecte de jouets.

Poupées, peluches, livres, et tout type de jeux sont les bienvenus, à condition
qu'ils soient en très bon état et propres.

En vous remerciant par avance pour votre participation,

L'équipe du multi accueil Mirassou





Sur le départ ?

J'éteins la lumière !



Sur le départ ?

J'éteins la lumière !



Sur le départ ?

J'éteins la lumière !



Sur le départ ?

J'éteins la lumière !



Sur le départ ?

J'éteins la lumière !



Sur le départ ?

J'éteins la lumière !

Gratin BIO de légumes d'automne au Cheddar et lait de coco

Ingrédients :

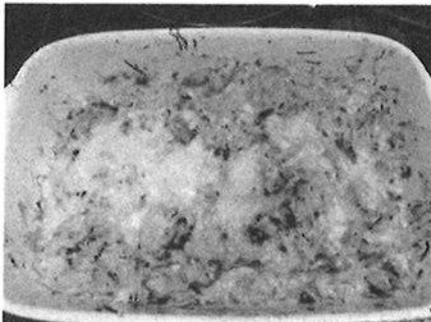
- **Une courge spaghetti** de taille moyenne 
- **20cl de lait de coco** (possible de remplacer par de la crème fraîche)
- **200 g de champignons de Paris** 
- **400 g de châtaignes** 
- **100 g de cheddar râpé**
- **1 pincée de persil** 
- **Sel poivre**

Recette :

- ✓ Faire cuire une courge spaghetti BIO de taille moyenne 40 min à four 170°, ou bien directement dans une cocotte (eau bouillante pendant 25 min)
- ✓ Une fois cuite, refroidir 15 min, puis, couper la courge en 2 et enlever les pépins à l'aide d'une cuillère à soupe. Faire des « *spaghettis de courge* » avec une fourchette et réserver.



- ✓ Émincer finement les champignons BIO , faire revenir dans une poêle avec un peu de persil et d'huile d'olive, ajouter du sel et un tout petit peu de poivre
- ✓ Après avoir fait une petite incision sur chaque châtaigne, les cuire dans l'eau bouillante pendant environ 30 min puis les éplucher, les écraser grossièrement avec une fourchette. (pour plus de rapidité, les châtaignes existe aussi congelées ou en conserve)
- ✓ Mélanger les ingrédients, avec du lait de coco (ou crème fraîche) et mettre dans un plat allant au four
- ✓ Ajouter du cheddar râpé et cuire 20 min à 200°



Bonne dégustation !!!!

