



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette  
Blanquette de volaille  
Pommes boulangères  
Fromage blanc nature  
Compote de poires du chef



Salade de haricots blancs  
Filet de colin aux herbes de provence  
Epinards hachés à la crème  
Bûchette mélangée  
Compote de pommes du chef



Salade de riz  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Haricots verts persillés  
Yaourt nature  
Fruit crèche



Carottes râpées vinaigrette  
Sauté de bœuf RAV au jus  
Semoule  
Carré du Trièves  
Compote de poires du chef



MARDI

Velouté de légumes  
Sauté de Veau au Jus (français)  
Gnocchis  
Fromage fondu le carré  
Compote de pommes du chef



Céleri frais râpé vinaigrette  
Sauté de bœuf RAV au jus  
Macaroni  
Saint nectaire AOP  
Compote pomme banane du chef



Potage Dubarry  
Omelette au coulis de tomate  
Semoule  
Tomme grise d'Auvergne  
Compote de poires du chef



Salade de pâtes tricolores  
Quenelles  
Gratin de panais frais et pommes de terre  
Yaourt nature  
Fruit crèche



MERCREDI

Salade de pommes de terre  
Filet de poisson sauce tomate basilic  
Fricassée de légumes  
Vache qui rit  
Couronne des Rois briochée



Salade de blé à l'orientale  
Jambon blanc  
Julienne de légumes  
Yaourt nature  
Fruit crèche



Taboulé  
Sauté de bœuf RAV au jus  
Brocolis à la béchamel  
Petit suisse nature  
Fruit crèche



Salade de perles Alpina Savoie  
Filet de colin sauce safranée  
Purée de carottes  
Mimolette  
Fruit crèche



JEUDI

Salade de lentilles  
Omelette nature  
Petits pois à la barigoule  
Verchicors  
Fruit crèche



Salade coleslaw  
Filet de poulet à la crème (local)  
Lentilles fraîches au jus  
Petit suisse nature  
Compote de pommes du chef



Salade verte  
Jambon blanc  
Pommes vapeur  
Fromage à raclette  
Compote pomme banane du chef



Salade d'haricots beurre  
Aiguillettes de poulet au jus (français)  
Riz safrané  
Yaourt local à la vanille  
Compote de poires du chef



VENDREDI

Salade coleslaw  
Sauté de bœuf RAV au jus  
Blé aux petits légumes  
Yaourt nature  
Compote de pommes du chef



Velouté de potiron du chef  
Oeufs durs  
Navets frais et Pommes de terre  
Béchamel  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Céleri frais râpé vinaigrette  
Sauté de volaille français au jus  
Purée de courges  
Fromage les Fripons  
Compote de poires du chef



Potage crecy  
Sauté de porc aux olives  
Macaroni  
Bûche du pilat  
Fruit crèche



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

LUNDI

Salade de pâtes  
Cubes de saumon sauce aurore  
Petits pois au jus  
Camembert  
Fruit crèche



Betteraves en salade  
Sauté de Veau au Jus (français)  
Riz créole  
Verchicors  
Compote pomme banane du chef



Salade de blé à l'orientale  
Sauté de boeuf RAV au jus  
Epinards hachés à la crème  
Bûchette mélangée  
Fruit crèche



MARDI

Velouté de légumes du chef  
Sauté de volaille au basilic  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



Taboulé  
Filet de lieu sauce ciboulette  
Carottes fraîches sautées  
Chanteneige  
Fruit crèche



Salade de pâtes  
Oeufs durs béchamel  
Gratin de choux fleurs  
Yaourt nature  
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Salade de blé à l'orientale Omelette nature  
Gratin de choux fleurs  
Gouda  
Fruit crèche



Velouté de potiron du chef  
Jambon blanc  
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette  
Yaourt nature  
Fruit crèche



Velouté de légumes du chef  
Sauté de volaille français au jus  
  
Purée de pommes de terre  
Petit suisse nature  
Fruit crèche



JEUDI

Céleri frais râpé vinaigrette  
Sauté de Veau au Jus (français) Boulghour  
Yaourt nature  
Compote de pommes du chef



Chou blanc frais vinaigrette  
Sauté de boeuf RAV au jus  
Farfalles  
Camembert  
Compote pomme banane du chef



Salade coleslaw  
Filet de colin sauce citron  
Polenta BIO à la tomate  
Fromage blanc nature  
Compote de poires du chef



VENDREDI

Salade de chou chinois sauce sucrée salée  
Sauté de Porc au Caramel  
Légumes façon wok et nouilles  
Petit suisse nature  
Compote pomme banane du chef



Salade de lentilles aux échalotes Sauté de volaille français au jus Haricots verts persillés Fromage blanc nature  
Fruit crèche



Salade de riz  
Sauté de volaille aux olives  
Brocolis persillés  
Tomme des Pyrénées  
Fruit crèche



LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge  
Pêche durable  
Bleu Blanc Coeur  
AOP  
AOC  
IGP  
HVE  
BIO

Produit de la ferme  
Certification  
environnementale

