



MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 23 AVRIL 2023

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 20 févr. au 26 févr.

Du 27 févr. au 05 mars

Du 06 mars au 12 mars

Du 13 mars au 19 mars

LUNDI

Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Tortellini épinards sauce provençale
Verchicors **BIO**
Compote de poires du chef



Betteraves en salade
Filet de colin sauce crème
Purée de pommes de terre
Chanteneige **BIO**
Fruit crèche



Chou chinois en salade
Emincé de volaille Label Rouge au caramel
Légumes façon wok et nouilles
Vache qui rit **BIO**
Compote pomme banane du chef



Salade de pommes de terre
Oeufs durs béchamel
Petits pois **BIO** au jus
Mimolette
Fruit crèche



MARDI

Potage crecy
Cubes de poisson sauce basquaise
Petits pois et carottes au jus
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Carottes râpées vinaigrette
Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne
Riz aux petits légumes
Cantal AOP
Compote de pommes **BIO** du chef



Velouté de légumes du chef
Omelette au coulis de tomate
Semoule
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Salade coleslaw
Filet de poisson sauce julienne
Printanière de légumes
Chanteneige **BIO**
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Salade de pépinettes
Rôti de porc au jus
Carottes persillées du chef
Fromage fondu le carré
Fruit crèche



Taboulé **BIO** du chef
Sauté de Veau au Jus (français)
Gratin de choux fleurs
Emmental
Fruit crèche



Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf RAV au jus
Pâtes **BIO**
Brie
Compote de poires du chef



Salade de pépinettes
Sauté de Porc au Jus (français)
Brocolis à la béchamel
Cantal AOP
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Salade de pommes de terre
Sauté de boeuf RAV au jus
Poêlée de légumes **BIO**
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Salade de blé à l'orientale
Oeufs durs béchamel
Epinards hachés à la crème
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Taboulé
Cubes de saumon sauce aurore
Poêlée multicolore
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



Chou blanc frais **BIO** vinaigrette
Sauté de bœuf au jus
Pommes vapeur
Fromage blanc **BIO**
Compote de poires du chef



VENDREDI

Salade coleslaw
Sauté de volaille sauce marenco
Semoule
Tomme grise d'Auvergne
Compote de pommes **BIO** du chef



Velouté de potiron du chef
Jambon blanc
Macaronis (locales)
Camembert
Fruit **BIO** de saison



Salpicão (carottes, maïs, céleri, pomme)
Emincé de volaille LR à la mexicaine
Riz safrané
Verchicors **BIO**
Compote pomme banane du chef



Velouté de petits pois
Raviolis ricotta épinards sauce verte
Tartare ail et fines herbes
Fruit crèche

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 23 AVRIL 2023

Crèche 18-36 mois 5 composantes

	Du 20 mars au 26 mars	Du 27 mars au 02 avr.	Du 03 avr. au 09 avr.	Du 10 avr. au 16 avr.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Boullghour en salade Sauté de volaille sauce forestière Poêlée de légumes BIO Verchicors BIO Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Radis émincés en salade Blanquette de veau façon a l'ancienne Blé aux petits légumes Vache picon Compote de pommes BIO du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO en salade Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Fruit crèche 	
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes du chef Rôti de boeuf paleron (VBF) Lentilles au jus Saint Morêt Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Potage dubarry Emincé de volaille au paprika Macaroni Coulommiers Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pépinettes Filet de colin sauce provençale Poêlée de légumes Camembert Compote de pommes BIO du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Coleslaw BIO du chef Emincé de volaille sauce safranée (label rouge) Torsades LOCALES Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Colombo de volaille Purée de pommes de terre Fromage blanc BIO Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette Caldeirada de poisson Fromage fondu le carré Compote de poires du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes Oeufs durs béchamel Epinards hachés à la crème Chanteneige BIO Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de boullghour BIO Filet de colin sauce provençale Courgettes persillées Fromage les Fripons Fruit crèche
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Omelette au coulis de tomate Julienne de légumes Tomme blanche Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles Alpina Savoie Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Brunoise de légumes frais (carottes, navets, céleri) Yaourt nature BIO Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de volaille BIO au jus Duo de haricots beurre et verts Cantal AOP Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots verts Omelette au coulis de tomate Purée de pommes de terre Bûchette mélangée Fruit BIO de saison
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves BIO en salade Filet de colin sauce citron Semoule Petit suisse BIO Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Oeufs durs à la piperade Riz créole Fromage blanc BIO Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Radis émincés en salade Sauté de Veau au Jus (français) Flageolets au jus Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef Oeufs de Pâques en chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Printanière de légumes Carré du Trièves BIO Compote pomme banane du chef

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries





BIEN MANGER en restauration collective










C'est possible !

MENUS '4 SAISONS' | DU 20 FÉVRIER 2023 AU 23 AVRIL 2023

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 17 avr. au 23 avr.








LUNDI

Salade de choux fleurs **BIO**   
 Filet de lieu sauce ciboulette   
 Riz créole 
 Saint nectaire AOP  
 Fruit crèche







MARDI

Taboulé 
 Aiguillettes de poulet au thym  
 Haricots verts **BIO** persillés 
 Vache picon 
 Fruit crèche







MERCREDI

Betteraves **BIO** en salade  
 Sauté de boeuf **BIO** aux épices   
 Farfalles 
 Camembert 
 Fruit crèche

JEUDI

Salade de riz 
 Filet de poisson sauce tomate basilic   
 Julienne de légumes 
 Petit suisse **BIO** 
 Fruit crèche

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette  
 Blanquette de veau façon a l'ancienne 
 Purée de patate douce 
 Brie 
 Compote pomme banane du chef 

La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

