

# C'est possible!



### MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 05 NOVEMBRE 2023

	Crèche 18-36 mois 5 composantes							
	Du <b>04 sept.</b> au <b>10 sept.</b>	Du <b>11 sept</b> . au <b>17 sept</b> .	Du <b>18 sept.</b> au <b>24 sept.</b>	Du <b>25 sept</b> . au <b>01 oct</b> .				
LUNDI	Salade de blé BIO Sauté de boeuf sauce tomate Haricots verts à l'ail Tartare ail et fines herbes Fruit crèche	Salade de perles Alpina Savoie Aiguillettes de poulet au thym Ratatouille du chef Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Taboulé BIO du chef Sauté de Porc au Jus (français) Haricots verts à l'ail Petit Moulé Nature Fruit crèche	Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Ecrasé de pommes de terre fraîches Fromage blanc BIO Fruit crèche	LƏ PYRƏMIDE ƏLIMENTƏIRE			
MARDI	Concombres frais à la ciboulette  Jambon blanc  Purée de pommes de terre  Fromage blanc BIO  Compote pomme banane du chef	Salade de pomme de terre BIO Omelette au coulis de tomate Brocolis BIO persillés Tomme blanche Fruit crèche	Salade de pâtes BIO Rôti de boeuf paleron (VBF) Carottes persillées du chef Mimolette Fruit crèche	Salade de blé à l'orientale Quenelles sauce blanche Epinards hachés BIO Cantal AOP Fruit crèche	e e			
MERCREDI	Melon jaune Sauté de volaille sauce marengo Riz BIO Cantal AOP Compote de pommes BIO du chef	Concombre en salade Filet de colin sauce 4 épices Blé à la tomate Petite tomme BIO du Trièves Compote pomme banane du chef	Salade de choux fleur vinaigrette Filet de colin sauce citron Semoule BIO Yaourt nature BIO Fruit crèche	Salade de tomates BIO Sauté de volaille sauce marengo Lentilles au jus Tomme blanche Compote pomme banane du chef				
JEUDI	Salade de tomates Tajine de poisson MSC Semoule BIO safranée Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Betteraves BIO en salade Sauté de porc au jus Penne regate Bûche du pilat Fruit crèche	Maïs BIO en salade Omelette BIO Courgettes basquaise Camembert BIO Fruit crèche	Salade de haricots blancs Rôti de porc au jus Ratatouille du chef Vache picon Fruit BIO de saison	Les 7 grandes familles alimentaires :  L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs Les matières grasses			
VENDREDI	Macédoine vinaigrette Oeufs durs BIO sauce aurore Courgettes persillées Emmental BIO Fruit crèche	Salade de boulghour BIO Sauté de boeuf au paprika Petits pois et carottes au jus Fromage fondu le carré Fruit crèche	Carottes râpées vinaigrette Blanquette de volaille Label Rouge à l'ancienne Riz BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Semoule BIO Petit suisse BIO Compote de poires du chef	Les sucreries			







MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 05 NOVEMBRE 2023

Crèche 18-36 mois 5 composantes										
	Du <b>02 oct.</b> au <b>08 oct.</b>	Du <b>09 oct.</b> au <b>15 oct.</b>	Du <b>16 oct</b> . au <b>22 oct.</b>	Du 23 oct. au 29 oct.						
LUNDI	Salade iceberg Jambon blanc Pâtes BIO Saint paulin BIO Compote de poires du chef	Fromage blanc BIO  Fruit crèche	Salade de blé à l'orientale Sauté de volaille label rouge au curry Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs) Petit suisse BIO Fruit crèche	Salade de pépinettes Sauté de veau au jus Carottes BIO persillées Yaourt nature BIO Fruit crèche	LƏ PYRƏMIDE ƏLIMENTƏIRE					
MARDI	Salade de pommes de terre Sauté de volaille label rouge au curry Carottes BIO persillées Fromage les Fripons Fruit crèche	Omelette BIO à la sauce tomate	Chou blanc frais vinaigrette Sauté de veau au jus Riz aux petits légumes Edam Compote de pommes BIO du chef	Salade d'haricots beurre Blanquette de poisson Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne Fruit crèche						
MERCREDI	Salade de riz BIO Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Brocolis à la béchamel Petit suisse BIO Fruit crèche	Tajine de bœuf aux fruits secs Semoule BIO au curcuma	Salade de perles Alpina Savoie Filet de lieu sauce citron Fricassée de légumes (champignons, carottes) Fromage blanc BIO Fruit crèche	Salade coleslaw Omelette BIO à la sauce tomate Purée de patate douce Petit suisse BIO Compote de pommes BIO du chef						
JEUDI	Velouté de légumes du chef Blanquette de veau façon a l'ancienne Boulghour BIO aux petits légumes Yaourt nature BIO Compote de poires du chef	Cake maison a la fourme Choucroute de volaille Munster AOP Fruit crèche	Carottes BIO râpées vinaigrette Oeufs BIO à la béchamel Polenta BIO Bûche du pilat Compote de pommes BIO du chef	Betteraves en salade Emincé de volaille basquaise (label rouge) Pâtes BIO Gouda Fruit crèche	Les 7 grandes familles alimentaires :  L'eau Les céréales Les fruits et légumes Les laitages La viande, le poisson, les œufs					
VENDREDI	Taboulé BIO du chef Cubes de colin MSC sauce forestière Purée de potimarron frais Bûchette mélangée Fruit crèche	Filet de colin au pesto	Velouté de potiron du chef Jambon blanc Pommes de terre BIO vapeur Vache picon Fruit crèche	Salade de pommes de terre Sauté de boeuf VBF aux 4 épices Haricots verts BIO persillés Saint paulin Fruit crèche	Les matières grasses Les sucreries					







MENUS '4 SAISONS' | DU 04 SEPTEMBRE 2023 AU 05 NOVEMBRE 2023

## Crèche 18-36 mois 5 composantes

### Du **30 oct.** au **05 nov**.

LUNDI	Salade de haricots verts Filet de poisson sauce niçoise Riz BIO Gouda Fruit crèche	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
MARDI	Velouté de petits pois Jambon blanc Purée de courges Mimolette Fruit <b>BIO</b> de saison	<b>0</b>
MERCREDI		
JEUDI	Taboulé Sauté de boeuf RAV au jus Gratin de brocolis BIO Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •
IDREDI	Maïs BIO en salade Filet de lieu sauce ciboulette Epinards hachés à la crème	© © ©



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





Fromage les Fripons Fruit **BIO** de saison