



MENUS '4 SAISONS' | DU 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2022 |

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 07 nov. au 13 nov.

Du 14 nov. au 20 nov.

Du 21 nov. au 27 nov.

Du 28 nov. au 04 déc.

LUNDI

Betteraves **BIO** en salade
Pâtes au thon et sauce tomate
Camembert
Fruit crèche



Salade de lentilles aux échalotes
Sauté de boeuf RAV au jus
Blettes persillées
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



Salade de boulghour **BIO**
Omelette **BIO**
Epinards hachés **BIO**
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Salade de pommes de terre
Emincé de volaille LR au jus
Salsifis à la provençale
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



MARDI

Maïs **BIO** en salade
Sauté de volaille label rouge au curry
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Chou blanc frais vinaigrette
Brandade de poisson du chef
Chanteneige **BIO**
Compote pomme banane du chef



Coleslaw **BIO** du chef
Filet de poisson sauce basquaise
Flageolets au jus
Vache qui rit **BIO**
Compote de poires du chef



Céleri frais râpé vinaigrette
Sauté de Veau au Jus (français)
Pommes de terre **BIO** persillées
Cantal
Compote de pommes du chef



MERCREDI

Céleri frais râpé vinaigrette
Sauté de boeuf RAV au jus
Lentilles au jus
Petit suisse **BIO**
Compote pomme banane du chef



Salade de brocolis vinaigrette
Rôti de porc aux herbes
Blé aux Petits Légumes
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Taboulé **BIO** du chef
Sauté de boeuf RAV au jus
Jardinière de légumes
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Carottes râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce safranée
Blé aux oignons
Yaourt nature **BIO**
Compote de poires du chef



JEUDI

Velouté de légumes du chef
Jambon blanc
Riz **BIO** à la tomate
Bûchette mélangée
Fruit crèche



Salade de pâtes **BIO**
Filet de colin sauce citron
Carottes fraîches à la crème
Saint nectaire
Fruit crèche



Céleri frais **BIO** râpé vinaigrette
Jambon blanc
Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette
Petit suisse **BIO**
Compote de pommes **BIO** du chef



Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Sauté de boeuf RAV au jus
Purée aux 3 légumes
P'tit cottentin nature
Compote pomme banane du chef



VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus
Purée de courges
Mimolette
Compote pomme banane du chef



Velouté de légumes du chef
Filet de Poulet LABEL ROUGE au jus
Coquillettes
Verchicors
Fruit **BIO** de saison



Salade d'haricots beurre
Blanquette de poisson
Riz **BIO**
Saint paulin **BIO**
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 07 NOVEMBRE 2022 AU 01 JANVIER 2022 |

Crèche 18-36 mois 5 composantes

Du 05 déc. au 11 déc.

Du 12 déc. au 18 déc.

Du 19 déc. au 25 déc.

Du 26 déc. au 01 janv.

LUNDI

Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf RAV au jus
Semoule **BIO**
Bûche du pilat
Compote de pommes **BIO** du chef



Salade de chou fleur vinaigrette
Emincé de volaille LR au jus
Purée de pommes de terre
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Chou blanc frais vinaigrette
Jambon blanc
Macaroni
Verchicors **BIO**
Compote de poires du chef



Taboulé **BIO** du chef
Filet de colin sauce citron
Julienne de légumes
Tomme grise d'Auvergne
Fruit crèche



MARDI

Salade de blé à l'orientale
Jambon blanc
Poêlée de carottes, navets et champignons
Vache qui rit **BIO**
Fruit crèche



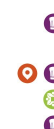
Carottes râpées vinaigrette
Sauté de boeuf RAV au jus
Torti **BIO**
Fromage fondu le carré
Compote de pommes du chef



Betteraves **BIO** en salade
Oeufs **BIO** à la béchamel
Purée de pommes de terre
Fromage fondu le carré
Fruit crèche



Salade de pâtes
Sauté de boeuf RAV au jus
Carottes persillées du chef
Fromage blanc **BIO**
Compote de poires du chef



MERCREDI

Maïs en salade
Sauté de volaille LR aux olives
Brocolis persillés
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Salade de pommes de terre
Omelette **BIO**
Petits pois **BIO** au jus
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



Carottes **BIO** râpées vinaigrette
Filet de poisson sauce julienne
Epinards hachés à la crème
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Salade de pommes de terre
Omelette **BIO**
Haricots beurre à l'ail
Petit suisse **BIO**
Fruit crèche



JEUDI

Coleslaw **BIO** du chef
Cubes de saumon sauce aurore
Gratin de blettes / pommes de terre
Carré du Trièves **BIO**
Compote de pommes du chef



Taboulé
Filet de lieu sauce ciboulette
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Coulommiers
Compote pomme banane du chef



Salade coleslaw
Sauté de Veau au Jus (français)
Riz créole
Petit suisse **BIO**
Compote pomme banane du chef



Salade coleslaw
Sauté de Veau au Jus (français)
Tortis
P'tit cottentin nature
Compote de pommes du chef



VENDREDI

Velouté de Courges
Curry de lentilles
Yaourt nature **BIO**
Fruit crèche



Salade Mexicaine (Haricots Blanc et Rouges, Maïs)
Filet de Poulet aux Herbes de Provence (label rouge)
Haricots beurre persillés
Fromage blanc **BIO**
Fruit crèche



Salade de perles marines
Aiguillettes de poulet label rouge sauce crème champignons
Purée de courges
Yaourt nature **BIO**
Clémentine et gourmandise de Noël



Macédoine vinaigrette
Filet de poulet LR façon grand-mère
Purée de patate douce
Carré du Trièves **BIO**
Compote de poires du chef



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

