



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.

	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	<p>Betteraves <b>BIO</b> en salade</p> <p>Pâtes au thon et sauce tomate</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Salade de lentilles aux échalotes</p> <p>Sauté de boeuf RAV au jus</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Salade de boulghour <b>BIO</b></p> <p>Omelette <b>BIO</b></p> <p>Epinards hachés <b>BIO</b></p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincé de volaille LR au jus</p> <p>Salsifis à la provençale</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>
MARDI	<p>Maïs <b>BIO</b> en salade</p> <p>Sauté de volaille label rouge au curry</p> <p>Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Chou blanc frais vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson du chef</p> <p>Chanteneige <b>BIO</b></p> <p>Compote pomme banane du chef</p>	<p>Coleslaw <b>BIO</b> du chef</p> <p>Filet de poisson sauce basquaise</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Vache qui rit <b>BIO</b></p> <p>Compote de poires du chef</p>	<p>Céleri frais râpé vinaigrette</p> <p>Sauté de Veau au Jus (français)</p> <p>Pommes de terre <b>BIO</b> persillées</p> <p>Cantal</p> <p>Compote de pommes du chef</p>
MERCREDI	<p>Céleri frais râpé vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf RAV au jus</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b></p> <p>Compote pomme banane du chef</p>	<p>Salade de brocolis vinaigrette</p> <p>Rôti de porc aux herbes</p> <p>Blé aux Petits Légumes</p> <p>Fromage blanc <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Taboulé <b>BIO</b> du chef</p> <p>Sauté de boeuf RAV au jus</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Filet de poisson sauce safranée</p> <p>Blé aux oignons</p> <p>Yaourt nature <b>BIO</b></p> <p>Compote de poires du chef</p>
JEUDI	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Riz <b>BIO</b> à la tomate</p> <p>Bûchette mélangée</p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Salade de pâtes <b>BIO</b></p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Carottes fraîches à la crème</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit crèche</p>	<p>Céleri frais <b>BIO</b> râpé vinaigrette</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette</p> <p>Petit suisse <b>BIO</b></p> <p>Compote de pommes <b>BIO</b> du chef</p>	<p>Chou rouge frais <b>BIO</b> vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf RAV au jus</p> <p>Purée aux 3 légumes</p> <p>P'tit cottentin nature</p> <p>Compote pomme banane du chef</p>
VENDREDI		<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Sauté de Volaille LABEL ROUGE au jus</p> <p>Purée de courges</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme banane du chef</p>	<p>Velouté de légumes du chef</p> <p>Filet de Poulet LABEL ROUGE au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Verchicors</p> <p>Fruit <b>BIO</b> de saison</p>	<p>Salade d'haricots beurre</p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz <b>BIO</b></p> <p>Saint paulin <b>BIO</b></p> <p>Fruit crèche</p>

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

