

# MENUS DES CRECHES DU 09 JANVIER AU 13 JANVIER 2017

		lundi 9 janvier 2017	mardi 10 janvier 2017	mercredi 11 janvier 2017	jeudi 12 janvier 2017	vendredi 13 janvier 2017
GRANDS	Entrée	Radis au beurre	Salade de perles aux légumes	Salade niçoise	Salade de mâche et œuf dur	Salade de maïs
	Plat principal	Blanquette de poisson	Ragoût de bœuf	Escalope de dinde au jus	Quenelle sauce crème	Sauté de poulet à l'indienne
	Accompagnement	Riz pilaf	Carottes braisées	Haricots verts persillés	Blé Bio / épinard Bio	Courgettes et pommes de terre
	Dessert	Pêche au sirop	Fruit de saison	Compote de pommes	Flan vanille	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Beaufort	Fromage de chèvre	Velouté nature	Saint nectaire	Yaourt nature au lait entier

		lundi 9 janvier 2017	mardi 10 janvier 2017	mercredi 11 janvier 2017	jeudi 12 janvier 2017	vendredi 13 janvier 2017
BEBES	Purée	Purée de carottes / P. de terre	Purée de céleri / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée de carottes / P. de terre	Purée de poireaux / P. de terre
	Plat protidique	Cube de poisson nature	Boeuf nature	Escalope de dinde nature		Poulet nature
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**



Viande bovine française



Les sauces des entrées sont élaborées sur place

# MENUS DES CRECHES DU 16 JANVIER AU 20 JANVIER 2017

		lundi 16 janvier 2017	mardi 17 janvier 2017	mercredi 18 janvier 2017	jeudi 19 janvier 2017	vendredi 20 janvier 2017
GRANDS	Entrée	Salade de pépinette	Jus de pamplemousse	Taboulé à la menthe	Macédoine de légumes	Salade de tomates / féta
	Plat principal	Tajine d'agneau	Filet de lieu au curry	Sauté de dinde provençale	Curry végétal	Filet de saumon
	Accompagnement	Légumes à l'orientale	Épinard à la crème	Petit pois à la française	Riz créole	Crozet
	Dessert	Cocktail de fruits	Banane	Fruit de saison	Compote de fruits Bio	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Tome noire	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé	Carré du Trièves Bio	Fromage blanc nature au lait entier
		lundi 16 janvier 2017	mardi 17 janvier 2017	mercredi 18 janvier 2017	jeudi 19 janvier 2017	vendredi 20 janvier 2017
BEBES	Purée	Purée de brocolis / P.de terre	Purée de carottes / P.de terre	Purée d'épinards / P. de terre	Purée de poireaux / P.de terre	Purée de céleri / P.de terre
	Plat protidique	Agneau nature	Filet de lieu nature	Dinde nature	Filet de saumon nature	Filet de saumon nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**



Viande bovine française



Les sauces des entrées sont élaborées sur place

		lundi 23 janvier 2017	mardi 24 janvier 2017	mercredi 25 janvier 2017	jeudi 26 janvier 2017	vendredi 27 janvier 2017
GRANDS	Entrée	Salade de riz	Salade piémontaise	Ratatouille froide	Taboulé	Brocolis mimosa
	Plat principal	Steak haché de bœuf aux poivres	Sauté de poulet au jus	Tortellinis aux fromages	Carbonara de tofu fumé	Filet de hoki sauce américaine
	Accompagnement	Brocolis en gratin	Blettes au jus		Linguiné a l'huile d'olive	Quinoa
	Dessert	Fruit de saison	Brownies et crème anglaise	Abricot au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Saint paulin bio et son pain Bio	Cantal	Yaourt nature au lait entier	Faisselle bio	Kiri

		lundi 23 janvier 2017	mardi 24 janvier 2017	mercredi 25 janvier 2017	jeudi 26 janvier 2017	vendredi 27 janvier 2017
BEBES	Purée	Purée de carottes / P. de terre	Purée de haricots / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée de choux fleurs / P. de terre	Purée de courgettes / P. de terre
	Plat protidique	Steak haché de bœuf nature	Poulet nature	Steak haché de veau		Filet de hoki nature
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**



Viande bovine française



Les sauces des entrées sont élaborées sur place

		lundi 30 janvier 2017	mardi 31 janvier 2017	mercredi 1 février 2017	jeudi 2 février 2017	vendredi 3 février 2017
GRANDS	Entrée	Asperges vinaigrette	Salade de lentilles	Salade de betteraves	Salade de fèves	Salade de riz
	Plat principal	Sauté de dinde	Rôti de bœuf	Chili con carne	Quinoa pilaf	oeuf sauce mornay
	Accompagnement	Purée de pommes de terre	Légumes pot au feu		Courgettes et pommes de terre	Aubergines et épinards
	Dessert	Fruit de saison	Banane	Pomme	Kiwi	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Bleu du Vercors et son pain Bio	Tome de savoie	Camembert	Reblochon
		lundi 30 janvier 2017	mardi 31 janvier 2017	mercredi 1 février 2017	jeudi 2 février 2017	vendredi 3 février 2017
BEBES	Purée	Purée de brocolis / P.de terre	Purée de courges / P.de terre	Purée d'épinards / P. de terre	Purée de carottes / P.de terre	Purée de céleri / P.de terre
	Plat protidique	Dinde nature	Rôti de bœuf nature	Steak hache de bœuf		Oeufs durs
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**



Viande bovine française



Les sauces des entrées sont élaborées sur place

		lundi 6 février 2017	mardi 7 février 2017	mercredi 8 février 2017	jeudi 9 février 2017	vendredi 10 février 2017
GRANDS	Entrée	Betteraves en salade	Segments de pamplemousses	Salade de pois chiches	Salade de maïs	Céleri rémoulade
	Plat principal	Aiguillette de poulet au curry / coco	Filet de hoki vapeur sauce tartare	Sauté de porc à la moutarde	Lentilles corail à la tomates	Steak haché de bœuf
	Accompagnement	Riz madras	Légumes waterzoi	Coquillettes	Riz trois continents	Purée de carottes
	Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Saint félicien	Fromage blanc nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Mimolette
		lundi 6 février 2017	mardi 7 février 2017	mercredi 8 février 2017	jeudi 9 février 2017	vendredi 10 février 2017
BEBES	Purée	Purée de carottes / P. de terre	Purée de haricots / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée de choux fleurs / P. de terre	Purée de courgettes / P. de terre
	Plat protidique	Aiguillette de poulet nature	Filet de hoki nature	Sauté de porc nature		Steak haché de bœuf nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier

**Produits d'origine Biologique**



Viande bovine française



Les sauces des entrées sont élaborées sur place