

MENUS DES CRECHES

DU 13 FEVRIER AU 17 FEVRIER 2017



		lundi 13 février 2017	mardi 14 février 2017	mercredi 15 février 2017	jeudi 16 février 2017	vendredi 17 février 2017
GRANDS	Entrée	Betterave rouge et maïs	Salade de pâtes	Salade de pommes de terre	Courgettes à la grecques	Taboulé
	Plat principal	Filet de poisson dieppoise	 Émincé de bœuf aux épices	Boudin noir aux pommes / Poulet au jus	 Semoule à l'huile olives	Sauté de dinde aux champignons
	Accompagnement	Riz des 3 continents	Poêlée de légumes	Purée de céleris	Flageolet à la tomate	Haricots verts persillés
	Dessert	Fruit de saison	Pruneaux au sirop	Fruit de saison	Edam	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Tome de montagne et son pain bio	Kiri	Fromage blanc aux fruits	Crème aux œufs	Petit suisse nature

		lundi 13 février 2017	mardi 14 février 2017	mercredi 15 février 2017	jeudi 16 février 2017	vendredi 17 février 2017
BEBES	Purée	Purée de brocoli / P. de terre	Purée de carottes / P. de terre	Purée de épinard / P. de terre	Purée de courges / P. de terre	Purée de poireau / P. de terre
	Plat protidique	Filet de poisson nature	 Boeuf nature	Sauté de poulet nature		Sauté de dinde 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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place.

MENUS DES CRECHES

DU 20 FEVRIER AU 24 FEVRIER 2017



		lundi 20 février 2017	mardi 21 février 2017	mercredi 22 février 2017	jeudi 23 février 2017	vendredi 24 février 2017
GRANDS	Entrée	Tartare de tomates	Salade piémontaise	Salade de riz	Salade coleslaw	Salade de choux fleurs
	Plat principal	Sauté de veau printaniers	Filet de lieu à l'oseille	Cuisse de poulet au jus	Petit épeautre pilaf	Hachis parmentier de bœuf
	Accompagnement	Coquillettes au beurre	Courgettes à l'ail	Poêlée de légumes	Lentilles corail à la tomates	
	Dessert	Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits
	Goûter (composante laitière)	Saint Marcellin et son pain bio	Crème dessert caramel	Tome blanche	Yaourt nature au lait entier	Gouda
		lundi 20 février 2017	mardi 21 février 2017	mercredi 22 février 2017	jeudi 23 février 2017	vendredi 24 février 2017
BEBES	Purée	Purée de céleri / P.de terre	Purée de carotte / P.de terre	Purée de haricot vert / P. de terre	Purée de courge / P.de terre	Purée de choux fleurs / P.de terre
	Plat protéidique	Sauté de veau nature	Filet de lieu nature	Sauté de poulet 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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place.



Agriculture biologique



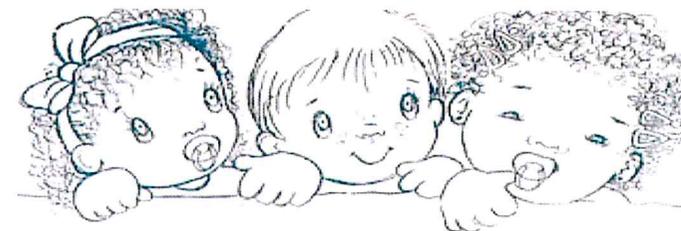
Viande bovine française



Viande bovine européenne

MENUS DES CRECHES

DU 27 FEVRIER 2017 AU 03 MARS 2017



		lundi 27 février 2017	mardi 28 février 2017	mercredi 1 mars 2017	jeudi 2 mars 2017	vendredi 3 mars 2017
GRANDS	Entrée	Taboulé	Salade Iceberg mimolette	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre	Carottes rapées
	Plat principal	 Carbonade de bœuf	Sauté de volaille à la crème	Quenelle sauce nantua	Steak de pois chiches Bio	Poisson panée
	Accompagnement	Carottes au jus	Légumes ratatouille	Riz pilaf	Épinards à la crème	Céréales gourmandes
	Dessert	Fruit de saison	Tartes aux pommes	Litchi au sirop	Fruit de saison	Flan aux œufs
	Goûter (composante laitière)	Tome noire	Fromage frais	Yaourt nature au lait entier	Camembert et son pain bio	Fromage de chèvre
		lundi 27 février 2017	mardi 28 février 2017	mercredi 1 mars 2017	jeudi 2 mars 2017	vendredi 3 mars 2017
BEBES	Purée	Purée de courgette / P. de terre	Purée de carottes / P. de terre	Purée d'artichaut / P. de terre	Purée de épinard / P. de terre	Purée de courges / P. de terre
	Plat protidique	 Carbonade de bœuf	Sauté de volaille nature			Poisson 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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place.

MENUS DES CRECHES

DU 06 MARS AU 10 MARS 2017



		lundi 6 mars 2017	mardi 7 mars 2017	mercredi 8 mars 2017	jeudi 9 mars 2017	vendredi 10 mars 2017
GRANDS	Entrée	Poireaux vinaigrette	Crêpes aux champignons	Sardines au citron	Salade de pâtes	Concombres féta
	Plat principal	Sauté de porc aux olives	Filet de lieu à l'oseille	Rôti de bœuf à l'ail	Petit épeautre aux champignons	Œufs brouillés
	Accompagnement	Purée de pommes de terre	Petit pois au jus	Choux fleurs au jus	Julienne de légumes	Spicy potatoes
	Dessert	Poire au sirop	Fruits de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Yaourt brassé aux fruits	Maroille	Kiri	Bleu du Vercors et son pain bio	Brie

		lundi 6 mars 2017	mardi 7 mars 2017	mercredi 8 mars 2017	jeudi 9 mars 2017	vendredi 10 mars 2017
BEBES	Purée	Purée de céleri / P.de terre	Purée de carotte / P.de terre	Purée de haricot vert / P. de terre	Purée de courge / P.de terre	Purée de choux fleurs / P.de terre
	Plat protidique	Sauté de porc nature	Filet de lieu nature	Rôti de bœuf nature		Œuf dur
	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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place.



Agriculture biologique



Viande bovine française



Viande bovine européenne

MENUS DES CRECHES

DU 13 MARS AU 17 MARS 2017



		lundi 13 mars 2017	mardi 14 mars 2017	mercredi 15 mars 2017	jeudi 16 mars 2017	vendredi 17 mars 2017
GRANDS	Entrée	Céleri mayonnaise	Salade de pois chiches	Feuilleté aux fromages	Betteraves rouges en salade	Salade de riz
	Plat principal	Rôti de dinde aux légumes	Blanquette de poisson	Rôti de porc à l'estragon	Boulettes de sarrasin lentilles	Rôti de bœuf
	Accompagnement	Riz créole	Choux « façon potée »	Pommes de terre vapeur	Légumes orientales	Purée de courges
	Dessert	Mimolette	Fruit de saison	Fruit de saison	Poires au sirop	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Crème vanille	Reblochon avec son pain bio	Flan au chocolat	Boursin nature	Fromage blanc nature au lait entier
		lundi 13 mars 2017	mardi 14 mars 2017	mercredi 15 mars 2017	jeudi 16 mars 2017	vendredi 17 mars 2017
BEBES	Purée	Purée de courgette / P. de terre	Purée de carottes / P. de terre	Purée d'artichaut / P. de terre	Purée de courge / P. de terre	Purée de poireau / P. de terre
	Plat protidique	Rôti de dinde nature	Poisson nature	Rôti de porc nature		Rôti 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

Les sauces des entrées sont élaborées sur place.



Agriculture biologique



Viande bovine française



Viande bovine européenne