

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 7 janv.	mardi 8 janv.	mercredi 9 janv.	jeudi 10 janv.	Épiphanie 11/01
MENUS DU MOIS DE JANVIER 2019	Semaine 2	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO Fromage Râpé Français Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Velouté Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Émincé de Poulet Français Yassa Riz BIO cuit façon Pilaf Tomme BIO de Chindrieux Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Tajine d'Agneau Marocaine Semoule BIO mode Berbère Légumes BIO à l'Orientale Panacotta à la Framboise</p>	<p>Filet de Merlu sauce Aurore Haricots Verts BIO Persillés Purée de Pommes de Terre BIO La Dent du Chat BIO Orange</p>	<p>Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Blé BIO au Beurre Butternut BIO Rôtie au Beurre Petit Suisse Nature Brioche des Rois</p>
	Semaine 3	<p>Velouté de Légumes BIO & Céréales Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Torsades BIO Alpina Savoie Camembert Clémentines</p>	<p>Chou Chine BIO Cocktail Cabillaud en Court-Mouillement Boulghour BIO Gonflé Purée de Brocolis BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Émincé de Porc de Région Mariné Epinards Pointe de Crème Pommes de Terre BIO Vapeur Morbier BIO AOP Marcel Petite Salade Exotique, Orange BIO & Mangue</p>	<p>Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Etuvée de Blettes BIO Petit Suisse Nature Banane BIO</p>	<p>Mijotée de Veau BIO au Citron Riz Basmati Carottes & Navets BIO Etuvés Yaourt BIO de Gruffy au Coulis de Fruits Leztroy</p>
	Semaine 4	<p>Fraîcheur de Céleri & Carotte BIO Diot de chez Gesler Tranché Crozets BIO Alpina Savoie Comté BIO Marcel Petite Cake au Citron</p>	<p>Salade de Lentilles Vertes BIO Filet de Colin sauce Crème Chou-Fleur Béchamel au Curry Abondance AOP de Pers-Jussy Orange</p>	<p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Tome AOP des Bauges Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Crème de Potimarron & PDT BIO Bourguignon de Boeuf BIO Savoyard Coquillettes BIO Alpina Savoie Crème Caramel au Lait BIO</p>	<p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois Haricots Beurre Persillés Yaourt Nature BIO de Minzier Compotée Pomme BIO & Châtaigne</p>
	Semaine 5	<p>Dés de Betteraves Rouges BIO Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO aux Fines Herbes Fondue de Poireaux BIO Clémentines</p>	<p>Soupe de Carottes & PDT BIO Sauté de Porc de Région à l'échalote Polenta BIO de Savoie Tradition Saget BIO de Chindrieux Banane BIO</p>	<p>Quiche au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Farfalles Juste au Beurre Pomme BIO & Ananas, Sirop Vanille Biscuit Sablé Leztroy</p>	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Poisson Frais sauce Tomatée Pommes de Terre BIO au Four Etuvée de Blettes BIO Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>Sauté de Boeuf sauce Brune Purée de Pois Cassés Carottes BIO à la Crème Petit Suisse Nature Crêpe Chocolat Noisette</p>