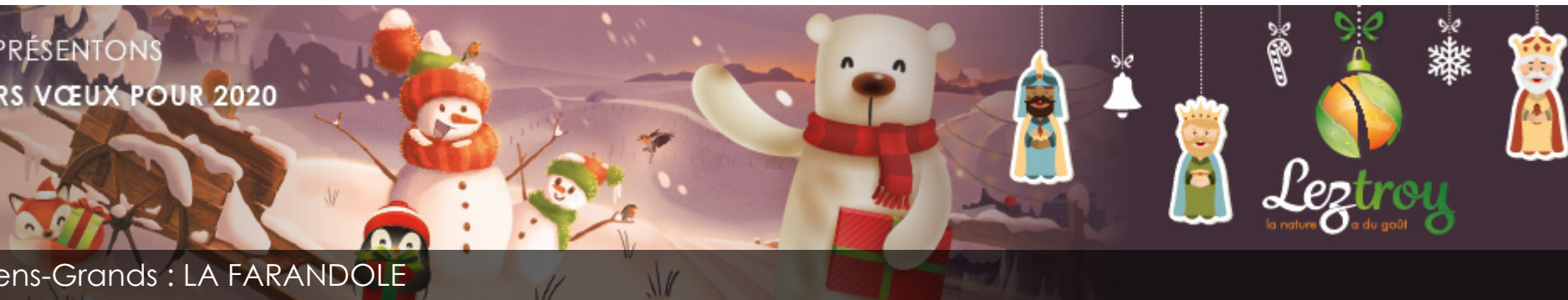


NOUS VOUS PRÉSENTONS  
NOS MEILLEURS VŒUX POUR 2020



## Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

### MENUS DU MOIS DE JANVIER 2020

Semaine 2

lundi 6 janv.	mardi 7 janv.	mercredi 8 janv.	Epiphanie 09/01	vendredi 10 janv.
<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade  <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux  <b>Légumes du Soleil BIO</b>  <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b></p>	<p>Velouté Dubarry, <b>Chou-Fleur &amp; PDT BIO</b>  Émincé de Poulet <b>Français</b> Yassa  Riz Basmati  Meule des <b>Pays de Savoie</b>  <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p>Émincé de Porc de <b>Région</b>  Petits-Pois cuits à l'Étuvée  <b>Carottes BIO</b> Vichy  Brie  <b>Compote Pomme &amp; Orange BIO</b></p>	<p>Émincé de Boeuf <b>Français</b> au Jus  <b>Pommes de Terre Grenailles BIO</b>  <b>Butternut BIO</b> Rôtie au Beurre  Brioche des Rois</p>	<p>Filet de Merlu sauce Aurore  <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés  <b>Boullghour BIO</b> Gonflé  <b>La Dent du Chat BIO</b>  <b>Banane BIO</b></p>

Semaine 3

lundi 13 janv.	mardi 14 janv.	mercredi 15 janv.	jeudi 16 janv.	vendredi 17 janv.
<p>Soupe de <b>Carottes &amp; PDT BIO</b>  Filet de Colin sauce Citron  Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b>  Croés <b>Alpina Savoie</b>  Fromage Râpé pour la Soupe  Biscuit Roulé Chocolat au Lait</p>	<p>Tajine de <b>Veau BIO</b> Marocaine  <b>Semoule BIO</b> mode Berbère  <b>Légumes BIO</b> à l'Orientale  <b>Yaourt Fermier BIO</b> au Coulis de  <b>Fruits BIO Leztroy</b></p>	<p>Émincé de Cuisse de Poulet  <b>Français</b> sauce aux Herbes  Purée de <b>Brocolis BIO</b>  <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur  Bûche aux Deux Lait  Clémentines</p>	<p><b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette  Mini Quenelles natures du <b>Royans</b>  façon Bouchée à la Reine  <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf  <b>Abondance Fermier AOP</b>  Orange</p>	<p>Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b>  au Boeuf <b>Charolais</b>  <b>Potimarron BIO</b> Juste Rôti  Petit Suisse Nature  <b>Compote de Pommes BIO</b></p>

Semaine 4

lundi 20 janv.	mardi 21 janv.	mercredi 22 janv.	jeudi 23 janv.	vendredi 24 janv.
<p>Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b>  Cabillaud en Court-Mouillement  <b>Boullghour BIO</b> Gonflé  <b>Poireaux BIO</b> en Béchamel  Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b>  de <b>Minzier</b></p>	<p>Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b>  Sauté de Porc de <b>Région</b> à  l'échalote  Epinards Pointe de Crème  <b>Beaufort AOP</b>  Clémentines</p>	<p><b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade  Dos de Merlu sauce Tomate  Riz Basmati  Poêlée de <b>Potimarron BIO</b>  <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et  Confiture <b>Leztroy</b></p>	<p>Velouté aux <b>Légumes BIO</b>  Bourguignon de <b>Boeuf BIO</b>  <b>Savoyard</b>  <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four  <b>Comté BIO 6-9 mois</b>  <b>Banane BIO</b></p>	<p>Croziflette <b>Leztroy</b> aux <b>Crozets BIO</b>  <b>Alpina Savoie</b> et Fromage de <b>l'ENILV</b>  Haricots Beurre Persillés  Petit Suisse Nature  <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b>  <b>Lezsaïsons</b></p>

Semaine 5

lundi 27 janv.	Nouvel An Chinois 28/01	mercredi 29 janv.	jeudi 30 janv.	vendredi 31 janv.
<p>Crème de <b>Potimarron &amp; PDT BIO</b>  Diots de <b>Haute-Savoie</b> Tranchés  <b>Polenta BIO</b> à l'Ancienne  Bûche de Chèvre  <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b></p>	<p><b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à  la Tomate  <b>Riz BIO</b> façon Cantonais  <b>Carottes BIO</b> Vichy  Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>Oeufs Brouillés  Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b>  Farfalles Juste au Beurre  Camembert  <b>Compote Pomme &amp; Poire BIO</b></p>	<p>Poisson Frais sauce Tomatée  <b>Blé BIO</b> au Beurre  Étuvée de <b>Blettes BIO</b>  <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b>  Biscuit Sablé <b>Leztroy</b></p>	<p>Fraîcheur de <b>Céleri &amp; Carotte BIO</b>  Colombo d'Aiguillette de Poulet  <b>Français</b>  Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b>  Brie  Orange</p>