

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 2 août	mardi 3 août	mercredi 4 août	jeudi 5 août	Repas Froid 06/08
MENUS DU MOIS D'AOÛT 2021	31 Semaine	Haricots Verts BIO Vinaigrette Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Basquaise de Poivrons & Tomate BIO Quatre-Quart	Tomate BIO sauce Bulgare Émincé de Porc de Région au Caramel Riz Basmati La Dent du Chat BIO Pêche BIO	Salade de Lentilles BIO Gribiche Émincé de Boeuf Français sauce Provençale Courgettes de Savoie Sautées Brie Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune	Merlu Grillé sauce Vierge Pommes Nouvelles au Four Carottes BIO à la Crème Bûche de Chèvre Compote de Fruits Frais Lezsaisons	Tarte Tomate BIO & Moutarde Taboulé Oriental, Semoule et Pois Chiches BIO Yaourt Nature BIO de Minzier Pastèque Jaune
	32 Semaine	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Comté Fruité BIO Nectarine BIO	Filet de Colin sauce Citron Pommes de Terre BIO Sautées Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Nature Melon BIO	Émincé de Poulet Français , Jus aux Herbes Blé BIO au Beurre Purée de Brocolis BIO Beaufort AOP de Haute-Maurienne Marmelade Tutti Frutti	Radis Roses et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Polenta BIO Provençale Courgettes Fondues au Cumin Flan Pâtissier, Lait BIO de Minzier	Salade de Tomates d'Ici Marmite de Veau BIO au Romarin Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert Crème Dessert Chocolat au Lait BIO
	33 Semaine	lundi 16 août Concombres BIO à la Bulgare Émincé de Poulet Français à la Crème Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Tian de Légumes, Tomate BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Repas Froid 17/08 Pastèque BIO à Croquer Jambon Blanc & Cornichon Salade de Riz BIO Colorée Abondance AOP de Pers-Jussy Cookie	mercredi 18 août Cake aux Olives Filet de Cabillaud sauce Citron Céréales Gourmandes BIO Aubergine & Courgettes BIO Confités Melon Charentais BIO	Repas Froid 19/08 Salade de Tomates, Vinaigrette Leztroy Quiche au Fromage Pépinettes BIO Alpina Savoie façon Tex Mex Camembert Pêche BIO	vendredi 20 août Chipolata de Région Grillée Pommes de Terre BIO façon Potatoes Haricots Beurre Persillés Petit Suisse Nature Prunes de Région
	34 Semaine	lundi 23 août Salade de Lentilles BIO aux Tomates d'Arthaz Sauté de Canard Français au Jus Gratin de Choux-Fleurs au Lait BIO de Minzier Meule de 2 Savoie Melon BIO	mardi 24 août Radis Roses et Beurre Émincé de Dinde à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Courgettes de Savoie sauce BBQ Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier	Repas Froid 25/08 Terrine de Légumes BIO sauce Tartare Salade de Coquillettes BIO à l'Andalouse Bûche de Chèvre Pastèque BIO à Croquer	jeudi 26 août Courgettes Râpées Vinaigrette Dos d'Eglefin sauce Curry Pomme de Terre BIO au Four Concassée de Tomates Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	vendredi 27 août Concombres BIO & Maïs Émincé de Veau Français aux Oignons Riz BIO cuit façon Pilaf Fromage Blanc BIO de Minzier , à la Confiture de Cerises Lezsaisons
	35 Semaine	lundi 30 août Tomates d'Arthaz Vinaigrette Émincé de Porc sauce Moutarde Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Brie Compote de Fruits Frais Lezsaisons	mardi 31 août Cuidités de Betteraves Rouges BIO Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté Comté Fruité BIO Banane BIO	mercredi 1 sept. Émincé de Poulet Français , Pesto Leztroy Croés BIO Alpina Savoie au Beurre Courgette & Tomate BIO en Ratatouille Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Framboises Lezsaisons	jeudi 2 sept. Concombres BIO façon Tzatziki Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil BIO , sauce Tomate Leztroy Petit Suisse Nature Sablé Chocolat Leztroy	vendredi 3 sept. Melon Charentais BIO Fraîcheur Steak Haché de Boeuf BIO et son Jus Purée de PDT de Savoie , Pointe de Crème La Dent du Chat BIO Prunes de la Vallée du Rhône