

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUIN 2022

	Pain BIO à chaque repas					
Semaine	23	lundi 6 juin Pentecôte	mardi 7 juin Betteraves Rouges BIO , Vinaigrette Leztroy Dos de Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Torsades BIO Alpina Savoie , au Beurre Meule des Pays de Savoie Nectarine BIO	mercredi 8 juin Mélange de Carottes BIO & Maïs Emincé de Poulet Français au Pesto Blé BIO au Beurre Tomates BIO à la Provençales Compote de Pommes BIO Lezsaisons	jeudi 9 juin Tortilla, Oeufs et PDT BIO Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Nature Fruit selon Récolte	vendredi 10 juin Gratin de Courgettes & Boeuf BIO Français façon Moussaka Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Yaourt Nature BIO de Minzier Tarte Amandine aux Myrtilles Leztroy
	24	lundi 13 juin Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Emincé de Porc de Région à la Moutarde Gratin de Chou-Fleur au Lait BIO de Minzier La Dent du Chat BIO Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	mardi 14 juin Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles aux Légumes BIO de Royans Sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons	mercredi 15 juin Salade de Pépinettes BIO Alpina Savoie Tarte Tomate BIO & Moutarde Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Camembert Banane BIO des Antilles	jeudi 16 juin Poisson Frais, Jus aux Douces Epices Boulghour BIO Gonflé Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Cake au Citron	vendredi 17 juin Concombres BIO façon Tzatziki Emincé de Veau BIO du Périgord au Curry Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Abondance AOP des Pays de Savoie Pastèque à Croquer
	25	lundi 20 juin Carottes Nouvelles BIO en Vinaigrette Emincé de Poulet Français Rôti Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates BIO & Aubergines Confites Yaourt Fermier BIO Nature Sucré GAEC Tétaz	mardi 21 juin Terrine de Carotte BIO & Chou-Fleur, sauce Tartare Emincé de Porc de Région , Sauce Tomate Pommes de Terre Grenailles Rôties Beaufort AOP Melon Charentais BIO	mercredi 22 juin Tomates BIO & Douce Vinaigrette Filet de Merlu à l'Italienne Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO Courgettes BIO Sautées Clafoutis aux Pêches, Lait BIO de Minzier	jeudi 23 juin Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Plats Tomatés Riz BIO cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Abricot, selon Maturité	vendredi 24 juin Sauté de Boeuf BIO des Savoie aux Olives Vertes Polenta BIO Provençale Carottes BIO Vichy Meule des Pays de Savoie Purée Pomme & Banane BIO Lezsaisons
	26	Repas Froid 27/06 Radis Roses et Beurre Jambon Blanc Salade de Coquillettes BIO Alpina Savoie à l'Andalouse Petit Suisse Nature Sablé Vanille	mardi 28 juin Quiche au Fromage Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Semoule BIO Gonflée Comté Fruité BIO de Valromey Pastèque à Croquer	mercredi 29 juin Salade de Tomates & Concombres BIO Emincé de Boeuf Français et Jus Brun Purée Tradition à la Patate Douce & Pomme de Terre Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Banane Lezsaisons	jeudi 30 juin Sauté de Veau Français Marengo Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Brie Gâteau aux Pommes & Sirop d'Erable	vendredi 1 juil. Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic Riz BIO cuit façon Pilaf Concassée de Tomates BIO Yaourt Nature BIO de Minzier Pêche
	27	lundi 4 juil. Cake aux Courgettes Leztroy Filet de Colin sauce Citron Poêlée de Haricots Verts BIO Camembert Melon Charentais BIO	mardi 5 juil. Tomates BIO , Vinaigrette Leztroy Steak Haché de Boeuf BIO et Jus Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Fromage Râpé Français Pomme BIO Caramélisées Lezsaisons	mercredi 6 juil. Pastèque à Croquer Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Riz BIO cuit façon Pilaf Aubergine & Courgettes BIO Confites Yaourt à la Cerises BIO de Minzier	jeudi 7 juil. Carottes BIO Râpées Vinaigrette Jambon Blanc Purée de PDT de Savoie , Pointe de Crème La Dent du Chat BIO Fruit selon Récolte	vendredi 8 juil.