

# Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

		lundi 3 avril	mardi 4 avril	mercredi 5 avril	jeudi 6 avril	Vendredi Saint 07/04
14 Semaine		Tortilla, <b>Oeufs et PDT BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Dos de Cabillaud Juste au Beurre <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Compote Pomme & Fraise <b>Lezsaïsons</b>	Gratin de Colin & <b>Poireaux BIO</b> à la Crème <b>Mélange de Boulghour, Quinoa et Graines de Courge BIO</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> à la <b>Confiture de Framboises BIO</b> <b>Lezsaïsons</b>	Émincé de Boeuf <b>Français</b> au Jus Ecrasé de <b>PDT de Savoie</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy Meule de <b>Savoie</b> Quartiers <b>d'Orange BIO</b>	Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> Caramélisées <b>Lezsaïsons</b>
	15 Semaine	Vacances Scolaires 10/04		mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
		Lundi de Pâques	Radis Roses et Beurre Emincé de Porc de <b>La Ferme de Challonges</b> à la Moutarde <b>Polenta BIO</b> à l' <b>Abondance AOP</b> Compote de <b>Pommes HVE</b> <b>Lezsaïsons</b>	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade <b>Riz BIO</b> en Risotto au Poulet <b>Français</b> et Champignons <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Curry, au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> Sautées Petit Suisse Nature <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Dos d'Eglefin, Huile d'Olive & Basilic <b>Croés BIO Alpina Savoie</b> façon Pilaf Gratin de <b>Blettes BIO</b> Camembert Carrot Cake
	16 Semaine	lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
Filet de Colin sauce Citron Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Torsades BIO Alpina Savoie</b> , au Beurre Brie <b>Purée Pomme &amp; Banane BIO</b> <b>Lezsaïsons</b>		<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Saucisse de <b>Boeuf BIO Français</b> Grillée Tranchée, Sauce Rougail <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Yaourt à la Mirabelle BIO</b> de <b>Minzier</b>	Terrine de <b>Carotte BIO</b> & Chou-Fleur, sauce Tartare Émincé de Dinde <b>Française</b> à la Crème <b>Blé BIO</b> au Beurre <b>Comté Fruité BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Macédoine de Légumes, <b>Navet &amp; Carottes BIO</b> <b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Crème Caramel au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Bolognaise de <b>Boeuf BIO Français</b> Farfalles au Beurre Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Salade d'Ananas, Sirop de Vanille	
17 Semaine	Rentrée Scolaire 24/04	mardi 25 avril	mercredi 26 avril	Menu Alsacien 27/04	vendredi 28 avril	
	<b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Cappelletti Epinards & Fromage Frais de <b>Royans</b> , saute Tomato Leztroy Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Cabillaud sauce Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Banane BIO</b> des <b>Antilles</b>	Emincé de Veau <b>Français</b> au Jus Purée de <b>Brocolis BIO</b> <b>Blé BIO</b> au Beurre Meule de <b>Savoie</b> Cake Marbré <b>Leztroy</b>	Choucroute Alsacienne : Knack <b>Française</b> Tranchée de <b>la Salaison du Mont Charvin</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> à la Vapeur Chou façon Choucroute Petit Suisse Nature Tarte Alsacienne aux <b>Pommes BIO</b>	<b>Boeuf BIO GAEC des Deux Savoie</b> , sauce Forestière <b>Macaronis BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Haute-Savoie</b> à la Confiture de Banane <b>Lezsaïsons</b>	