

# Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2023

	lundi 7 août	mardi 8 août	mercredi 9 août	jeudi 10 août	vendredi 11 août
<b>32</b> Semaine	Tortilla aux PDT & <b>Oeufs BIO</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Brie <b>Melon BIO</b>	P'tit Colin Crémé <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Basquaise de Poivrons & <b>Tomate BIO</b> Abricots	<b>Carottes BIO</b> Râpées Vinaigrette Chipolata de <b>Région</b> Grillée Tranchée <b>Penne Rigate BIO Alpina Savoie</b> au Beurre <b>Courgettes &amp; Tomates BIO</b> en Ratatouille <b>Fromage Blanc BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> à la Confiture de Fraises <b>Lezsaisons</b>	Risotto aux Légumes du Soleil, <b>Riz Camarguai IGP &amp; Courgettes BIO</b> Camembert Compotée Pomme & Coing <b>Lezsaisons</b>	<b>Concombres BIO</b> & Maïs Marmite de Veau <b>Français</b> au Romarin <b>Semoule BIO</b> Gonflée <b>Courgette BIO</b> de <b>Savoie</b> Confités au Cumin Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>
<b>33</b> Semaine	lundi 14 août	Férial 15/08	mercredi 16 août	jeudi 17 août	vendredi 18 août
	Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Abondance Fruitière AOP</b> Fruit selon Récolte	Férial	Salade de Haricots Beurre Bolognaise aux <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> au Beurre Fromage Râpé <b>Français</b> Compote de Pommes	Emincé de Boeuf <b>Français</b> et Jus Brun Purée de Pommes de Terre <b>Courgettes BIO</b> Confités au Cumin Bûche de Chèvre Fruit selon Récolte	<b>Pastèque BIO</b> à Croquer Emincé de Dinde <b>Française</b> , sauce au Cidre <b>Polenta BIO</b> Provençale <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Cerise <b>Lezsaisons</b>
<b>34</b> Semaine	Repas Froid 21/08	mardi 22 août	mercredi 23 août	jeudi 24 août	vendredi 25 août
	<b>Betteraves Rouges BIO</b> , Vinaigrette <b>Leztroy</b> Filet de Poulet <b>Français</b> Tranché aux Herbes Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe <b>Beaufort AOP</b> <b>Nectarine BIO</b>	Tomates de Gaillard, Vinaigrette <b>Leztroy</b> Emincé de Porc de <b>Région</b> au Caramel <b>Riz Basmati BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt à la Pêche de Vigne BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Courgette BIO de Savoie</b> façon Moussaka aux <b>Lentilles Vertes BIO</b> Petit Suisse Nature Muffin au Citron <b>Leztroy</b>	<b>Concombres BIO</b> façon Tzatziki Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive Pommes de Terre au Four Tomates à la Provençales Crème Dessert Chocolat <b>Leztroy</b> , au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>Quenelle Nature BIO</b> de <b>Royans</b> , Sauce Tomatée <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Pommes de Terre au Four <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Pastèque BIO</b> à Croquer
<b>35</b> Semaine	lundi 28 août	mardi 29 août	mercredi 30 août	jeudi 31 août	vendredi 1 sept.
	Radis Roses et Beurre Émincé de Poulet <b>Français</b> sauce Miel & Epices <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Juste au Beurre Basquaise de Poivrons & <b>Tomate BIO</b> Quatre-Quarts <b>Leztroy</b>	Filet de Colin sauce Citron Haricots Plats Tomatés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Meule de Savoie BIO</b> <b>Melon BIO</b>	Tomates de <b>Gaillard</b> façon Kachumbari <b>Steak Haché de Boeuf BIO Français</b> à Point et son Jus Pommes de Terre à la Vapeur Prunes	<b>Courgettes BIO</b> de <b>Savoie</b> à l'Andalouse Dahl de <b>Lentilles Corail BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> Vichy Petit Suisse Nature	<b>Oeufs Durs BIO</b> & Mayonnaise <b>Pépinettes BIO</b> à l'Huile d'Olive Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>Comté AOP BIO</b> <b>Compote de Pommes BIO de Savoie</b> <b>Lezsaisons</b>