

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2023

	40	lundi 2 oct.	mardi 3 oct.	mercredi 4 oct.	jeudi 5 oct.	vendredi 6 oct.
Semaine	40	<p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Filet de Merlu à l'Italienne Penne Rigate BIO Alpina Pointe d'Huile d'Olive Compotée Pomme & Abricot Lezsaisons</p>	<p>Émincé de Veau BIO Français au Curry Pommes de Terre BIO au Four Concassée de Tomates Meule de Savoie BIO Cubes de Pomme BIO Lezsaisons</p>	<p>Tranche de Jambon Blanc Carottes BIO & Petits-Pois Etuvés Pommes de Terre BIO Vapeur Yaourt Nature BIO du Crêt Joli</p>	<p>P'tit Colin Crémé Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Haricots Verts BIO Poêlés Brie Poire BIO de Cercier</p>	<p>Émincé de Poulet Français au Miel & Épices Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Fromage Blanc BIO de la Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Fraises Françaises Lezsaisons</p>
Semaine	41	<p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Émincé de Porc à la Moutarde, de la Maison Hofer de Challonges Pommes de Terre HVE de Savoie à la Vapeur Brie Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Dos de Lieu Noir en Court-Mouillement Blé BIO à la Tomate Carottes BIO Persillées Abondance Fermière AOP de Pers-Jussy Grappe de Raisin</p>	<p>Dos de Cabillaud sauce Curry Polenta BIO Tradition Potimarron BIO de Savoie Juste Rôti Petit Suisse Sucré</p>	<p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Boeuf BIO GAEC des Savoie façon Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Fromage Râpé Français Compote Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>Oeufs Brouillés BIO au Fromage Haricots Verts BIO Poêlés Riz BIO cuit façon Pilaf Banane BIO des Antilles</p>
Semaine	42	<p>Céleri BIO en Rémoulade Dos de Cabillaud sauce Dugléré Croés BIO Alpina Savoie façon Pilaf Etuvee de Blettes BIO Yaourt Nature BIO du GAEC de Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>	<p>Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du Crêt Joli Purée de Brocolis BIO Pommes de Terre BIO au Four Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Émincé de Veau Français et Jus Carottes de Savoie à la Crème Tortis BIO Alpina Savoie Camembert Poire BIO de Cercier</p>	<p>Émincé de Poulet Français sauce Tandoori Céréales Gourmandes BIO Potimarron BIO de Savoie Juste Rôti Comté BIO AOP Seigüe Martin, de Nantua Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu de la Peur 20/10</p>
Semaine	43	<p>Vacances Scolaires 23/10 Tortilla aux Oeufs BIO Français & PDT BIO, coulis Tomaté Haricots Plats Tomatés Farfalles Pointe d'Huile d'Olive Beaufort AOP de la Vallée de Haute-Maurienne, Lanslebourg Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Bolognaise aux Lentilles Vertes BIO Françaises Riz BIO Camarguais IGP cuit façon Pilaf Potimarron BIO Rôti au Beurre Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Confiture d'Abricot Lezsaisons</p>	<p>Soupe aux Légumes Lezsaisons Brandade aux Pommes de Terre HVE de Savoie Fromage Râpé Français Banane BIO des Antilles</p>	<p>Menu Oriental 26/10 Sauté de Veau Français façon Tajine Semoule BIO aux Epices Douces Carottes & Navets BIO au Cumin Gâteau Basbousa à l'Amande Leztroy</p>	<p>vendredi 27 oct. Chipolata de la Ferme de Challonges Tranchée Épinards Recette des Enfants au Lait BIO de Minzier PDT BIO à la Vapeur Bûche de Chèvre Poire BIO de Cercier</p>
Semaine	44	<p>lundi 30 oct. Filet de Colin sauce Citron Haricots Beurre Tomatés Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Comté BIO AOP Seigüe Martin Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Menu Halloween 31/10 Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes de la Mort Coquillettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Yaourt aux Framboises BIO de La Ferme du Crêt Joli, Minzier</p>	<p>mercredi 1 nov. Férié</p>	<p>jeudi 2 nov. Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Émincé de Boeuf Français au Jus Gratin Pommes de Terre & Poireaux BIO Cake Marbré Leztroy</p>	<p>vendredi 3 nov. Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-de-Royans, Sauce Tomatée Riz BIO au Curry cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Petit Suisse Nature Banane BIO des Antilles</p>