

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas					
	lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
10 Semaine	<p>Filet de Colin sauce Citron Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre Gruyère IGP, de Franche-Comté Clémentine</p>	<p>Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Moutarde Pommes de Terre de Savoie au Four Carottes BIO Vichy Meule de Savoie BIO Pomme BIO de Lacroix, Cercier</p>	<p>Cake aux Olives Leztroy Dos de Lieu Sauce Aurore Poêlée de Haricots Verts BIO Français Poenta BIO Tradition Camembert des Pâtures Comtois Compotée Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe au Chou Lezsaisons Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Nature Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>Lasagnes de Boeuf Français Fondue de Poireaux BIO Yaourt Nature BIO de Minzier</p>
11 Semaine	<p>Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO P'tit Colin Sauce Curry Blé BIO à la Tomate Haricots Plat Persillés Petit Suisse Nature</p>	<p>Soupe de Potimarron BIO Lezsaisons Tartiflette Savoyarde Leztroy aux PDT de Savoie et Reblochon AOP Flan de Carottes BIO, Chèvre & Miel Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Quiche au Fromage, Œufs BIO Français & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis BIO Macaronis BIO Alpina Savoie Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Sauté de Veau Français aux Olives Poenta BIO Tradition Fondue de Poireaux BIO Comté BIO AOP Seignemartin Quatre-Quarts Leztroy</p>
12 Semaine	<p>Colombo d'Aiguillette de Poulet Français Pommes de Terre BIO Vapeur Blettes BIO à la Béchamel au Lait BIO de Minzier Brie des Pâtures Comtois Compotée Pomme & Rhubarbe BIO Lezsaisons</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt à l'abricot BIO de Minzier</p>	<p>Bolognaise de Boeuf BIO Français Torsades HVE Alpina Savoie Petits-Pois Etuvés Carri du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Quarliers d'Orange BIO</p>	<p>Gratin Crèmeux au Colin & Poireaux BIO Boulghour BIO Gonflé Poêlée de Haricots Beurre Gruyère IGP, de Franche-Comté Banane des Antilles</p>	<p>Menu Les Animaux Rigolos 20/03</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Falafels Tomatés BIO de Sassenages & Sauce Fromage Blanc BIO Purée de Carottes BIO au Cumin Poenta BIO Tradition Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille</p>
13 Semaine	<p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Comté BIO AOP Seignemartin Pomme BIO de Chez Lacroix, Cercier</p>	<p>Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti aux Herbes Ecrasé de PDT HVE de Savoie Légumes Sautés Sésame Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à la Confiture de Fraises Lezsaisons</p>	<p>Diot Tranché de La Maison Hofer, Challonges Purée de Pois Cassés BIO Carottes BIO Vichy Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Crèmeuse Sablé Minion Leztroy Purée Pomme & Banane Lezsaisons</p>	<p>Soupe à l'Oignon Leztroy Sauté de Boeuf BIO GAEC des Savoie & du Jura Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre Meule de Savoie BIO Quarliers d'Orange BIO</p>
14 Semaine	<p>Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Carottes BIO Vichy Brie des Pâtures Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons</p>	<p>Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Flan Dubarry, Chou Fleur BIO Yaourt Nature BIO du GAEC Tézaz</p>	<p>Céleri BIO Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Français Crozets BIO Alpina Savoie Crèmeux Brocolis BIO Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Framboises BIO Lezsaisons</p>	<p>Soupe de Carottes de Reignier Lezsaisons Boulettes de Boeuf BIO Français Sauce Câpres & Paprika Semoule BIO Alpina Savoie aux Epices Douces Bûchette de Chèvre Pomme BIO d'Atout Pom, Chevrier</p>	<p>Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Camarguais BIO IGP Poêlée de Haricots Verts BIO Français Œuf Chocolat au Lait & Coeur Lacté BIO, de Belledonne Crème Dessert Vanille Leztroy, au Lait BIO de Minzier</p>

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.