



Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 29 novembre 2021 Au vendredi 03 décembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Salade verte en chiffonnade	
	Plat			Aiguillettes de poulet en bouillon		Aiguillettes de poulet à l'orange	
	Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Coquillettes	
	Laitage					Fromage Blanc nature	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Purée de pomme banane	
	Goûter	Petit suisse nature, purée pomme abricot					
Mardi	Entrée					Salade de PDT Ciboulette	
	Plat			Œuf dur		Omelette Fraîche nature	
	Garniture	Purée de carottes et petits pois		Purée de carottes, petits pois PDT		Petits pois et carottes	
	Laitage					Coulommiers	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mercredi	Entrée					Mélange de crudités râpées	
	Plat			Sauté de veau en bouillon		Sauté de veau Marengo	
	Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis et PDT		Riz Pilaf*	
	Laitage					Tomme d'Anjou	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme banane					
Jeudi	Entrée					Salade de Betteraves	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Goulash de Bœuf à la Hongroise	
	Garniture	Purée de betteraves		Purée de Betteraves et PDT		Poêlée de légumes et PDT	
	Laitage					Vache qui rit	
	Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage blanc, purée de pomme					
Vendredi	Entrée					Emincé de pousses d'épinards	
	Plat			Filet de Merlu en bouillon		Filet de Merlu sauce basilic	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots et PDT		Polenta Crémeuse	
	Laitage					Buchette de chèvre	
	Dessert	Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme poire					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison



*Provenance Camargue



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 06 décembre 2021 Au vendredi 10 décembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Salade de pâtes	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Blanquette de veau	
	Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes et PDT		Carottes braisées	
	Laitage					Gouda à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée pomme					
Mardi	Entrée					Salade de concombres et maïs	
	Plat			Filet de lieu en bouillon		Filet de lieu à la sauce tomate	
	Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Riz de Camargue	
	Laitage					Yaourt artisanal du Champsaur*	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Purée de pomme banane	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot					
Mercredi	Entrée					Salade de pois chiches	
	Plat			Aiguillettes de poulet en bouillon		Aiguillettes de poulet sauce basquaise	
	Garniture	Purée de potimarron		Purée de potimarron et PDT		Purée de potimarron et PDT	
	Laitage					Babybel à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme abricot		purée de pomme abricot		Fruit de Saison	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme					
Jeudi	Entrée					Salade verte en chiffonnade	
	Plat			Egréné de bœuf en bouillon		Lasagnes à la Bolognaise	
	Garniture	Purée de Betteraves		Purée de Betteraves et PDT			
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée pomme pêche		Purée pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage Blanc, purée pomme banane					
Vendredi	Entrée					Carottes râpées	
	Plat			Tranche de colin en bouillon		Lamelles d'encornets à l'armoricaine	
	Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis et PDT		Ecrasé de pomme de terre	
	Laitage					Brie au lait de Vache	
	Dessert	Compote de pomme maison		Compote de pomme maison		Compote de pomme maison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison





Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 13 décembre 2021 Au vendredi 17 décembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Salade de PDT au thon	
	Plat			Emincé de volaille en bouillon		Raviolis de légumes à la crème basilic	
	Garniture	Purée de Betteraves		Purée de Betteraves et PDT		Camembert à la coupe	
	Laitage					Fruit de Saison	
	Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot			
	Goûter	petit suisse nature, purée pomme banane					
Mardi	Entrée					Salade de pois chiches	
	Plat			Tranche de colin en bouillon		Tranche de colin à la sauce tomate	
	Garniture	Purée de butternut		Purée de butternut et PDT		Trio de légumes hivernaux	
	Laitage					Tomme de Pays	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mercredi	Entrée					Salade d'endives emincées	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Sauté de bœuf façon Thai	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots verts et PDT		Semoule	
	Laitage					Vache qui rit	
	Dessert	Compote pomme banane Maison		Compote pomme banane Maison		Compote pomme banane Maison	
	Goûter	yaourt nature, purée de pomme					
Jeudi	Entrée					Terrine aux Deux Saumon	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Financière de veau aux olives vertes	
	Garniture	Purée aux 2 Légumes		Purée aux 2 Légumes et PDT		Purée aux 2 Légumes et PDT	
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme Mirabelle		Purée de pomme Mirabelle		Clémentine et Père Noël Chocolat	
	Goûter	petit suisse nature, purée pomme abricot					
Vendredi	Entrée					Salade de boulgour	
	Plat			Filet de merlu en bouillon		Merlu Meunière	
	Garniture	Purée de carottes		Purée carottes et PDT		Carottes Vichy	
	Laitage					Edam à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage Blanc, purée pomme poire					

Notre prestation est élaborée à partir de :

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison



Repas de Noël



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 20 décembre 2021 <i>Au</i> vendredi 24 décembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Potage de légumes	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Sauté de veau marengo	
	Garniture	Purée de panais		Purée de carottes et PDT		Purée de carottes et PDT	
	Laitage					Petit suisse nature	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée pomme					
Mardi	Entrée					Salade de pâtes	
	Plat			Aiguillettes de poulet en bouillon		Aiguillettes de poulet au jus	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots et PDT		Haricots verts	
	Laitage					Tomme d'Anjou	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot					
Mercredi	Entrée					Batavia en chiffonnade	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon			
	Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis et PDT		Chili Con Carne & Riz de Camargue	
	Laitage					Edam	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	petit suisse, purée pomme					
Jeudi	Entrée					Feuilleté	
	Plat			Œuf dur		Omelette fraîche nature	
	Garniture	Purée de carottes et petits pois		Purée de carottes, petits pois PDT		Petits pois et carottes au jus	
	Laitage					Coulommiers à la coupe	
	Dessert	Compote pomme poire Maison		Compote pomme poire Maison		Compote pomme poire Maison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme abricot					
Vendredi	Entrée					Carottes râpées	
	Plat			Pavé de saumon en bouillon		Pavé de saumon sauce vierge	
	Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Pommes de terre sautées	
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Gâteau Maison aux pépites de Chocolat	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison

