



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Engagements <i>Garig :</i>		Semaine Du : lundi 02 mai 2022 Au vendredi 06 mai 2022			
		Bébés	Moyens	Grands	
Pain Artisanal Local & Bio Menu exclusivement issu de l'agriculture biologique Les viandes bovines sont de qualité Race à Viande Toutes les viandes sont exclusivement origine France Les poissons majoritairement issus de la pêche durable Des produits locaux Du fait Maison	Lundi	Entrée			Salade de lentilles
		Plat		Emincé de bœuf en bouillon	Sauté de bœuf à l'orientale
		Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Carottes vichy
		Laitage			Cantal AOP
		Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme poire	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	Fromage blanc, purée pomme		
	Mardi	Entrée			Salade de concombres & Maïs
		Plat		Œuf dur	Œuf dur
		Garniture	Purée de panais	Purée de panais PDT	Purée de panais et PDT
		Laitage			Yaourt du Champsaur
		Dessert	Purée de pomme abricot	Purée de pomme abricot	Purée de pomme abricot
		<i>Goûter</i>	Yaourt nature, purée de pomme poire		
	Mercredi	Entrée			Mâche
		Plat		Sauté de poulet en bouillon	Sauté de poulet au thym
		Garniture	Purée de haricots verts	Purée de haricots verts et PDT	Haricots verts persillés
		Laitage			Tomme d'Anjou
		Dessert	Compote de pomme fraise Maison	Compote de pomme fraise Maison	Compote de pomme fraise Maison
		<i>Goûter</i>	Petit suisse, purée de pomme banane		
	Jeudi	Entrée			Salade de betteraves
		Plat		Emincé de veau en bouillon	Emincé de veau sauce colombo
		Garniture	Purée de chou-fleur	Purée de chou-fleur et PDT	Gratin de chou-fleur
		Laitage			Edam à la coupe
		Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	yaourt nature, purée pomme		
	Vendredi	Entrée			Soupe de Poisson
		Plat		Tranche de lieu en bouillon	Tranche de lieu vapeur & citron
		Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards et PDT	Epinards à la crème
		Laitage			Vache qui rit
		Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	fromage Blanc, purée pomme poire		



Menus des Crèches 100% Bio OG

Engagements <i>Garig :</i>		Semaine Du : lundi 09 mai 2022 Au vendredi 13 mai 2022					
		Bébés		Moyens		Grands	
Pain Artisanal Local & Bio Menu exclusivement issu de l'agriculture biologique Les viandes bovines sont de qualité Race à Viande Toutes les viandes sont exclusivement origine France Les poissons majoritairement issus de la pêche durable Des produits locaux Du fait Maison	Lundi	Entrée					Salade de PDT au thon
		Plat			Œuf dur		Raviolis de légumes à la sauce tomate
		Garniture	Purée de betteraves		Purée de betteraves et PDT		
		Laitage					Fromage Blanc nature
		Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison
		Goûter	Petit suisse nature, purée de pomme				
	Mardi	Entrée				Salade verte en chiffonnade	
		Plat			Emincé de poulet en bouillon	Emincé de poulet au jus	
		Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots verts PDT		Haricots verts persillés
		Laitage					Tomme de Pays
		Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot		Fruit de Saison
		Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire				
	Mercredi	Entrée				Salade de tomates	
		Plat			Emincé de veau en bouillon	Emincé de veau aux olives	
		Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes et patate douce		purée de pois cassés
		Laitage			Petit suisse nature		Buchette de chèvre
		Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Purée de pomme
		Goûter	Yaourt nature, purée pomme abricot				
	Jeudi	Entrée				Carottes râpées	
		Plat			Egréné de bœuf en bouillon	Lasagnes à la Bolognaise	
		Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis PDT		
		Laitage					Fromage blanc nature
		Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Fruit de Saison
		Goûter	Petit suisse, purée de pomme pêche				
	Vendredi	Entrée				Salade de riz	
		Plat			Tranche de colin en bouillon	Dos de colin pané & citron	
		Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Gratin de courgettes
		Laitage					Gouda à la coupe
		Dessert	Compote pomme banane Maison		Compote pomme banane Maison		Compote pomme banane Maison
		Goûter	yaourt nature, purée pomme poire				



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Engagements		Semaine Du : lundi 16 mai 2022 Au vendredi 20 mai 2022				
		Bébés	Moyens	Grands		
Garig : Pain Artisanal Local & Bio Menu exclusivement issu de l'agriculture biologique Les viandes bovines sont de qualité Race à Viande Toutes les viandes sont exclusivement origine France Les poissons majoritairement issus de la pêche durable Des produits locaux Du fait Maison	Lundi	Entrée			Salade de lentilles	
		Plat		Omelette fraîche nature	Omelette fraîche nature	
		Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards et PDT	Julienne de légumes	
		Laitage			Saint Paulin à la coupe	
		Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison	
		Goûter	Fromage blanc, purée pomme			
	Mardi	Entrée			Salade verte en chiffonnade	
		Plat		Egréné de bœuf en bouillon	Coquillettes à la bolognaise et emmental râpé	
		Garniture	Purée de panais	Purée de panais et PDT	Yaourt aromatisé	
		Laitage			Purée de pomme	
		Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	Purée de pomme	
		Goûter	Petit suisse, purée de pomme abricot			
	Mercredi	Entrée			Taboulé	
		Plat		Filet de merlu en bouillon	Filet de merlu vapeur et citron	
		Garniture	Purée de brocolis	Purée de brocolis et PDT	Aubergines sauce tomate	
		Laitage			Babybel à la coupe	
		Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	Fruit de Saison	
		Goûter	fromage blanc, purée de pomme			
	Jeudi	Entrée			Salade de haricots verts	
		Plat		Emincé de veau en bouillon	Sauté de veau Marengo	
Garniture		Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Poêlée de carottes et PDT		
Laitage				Edam à la coupe		
Dessert		Purée pomme poire	Purée pomme poire	Fruit de Saison		
Goûter		yaourt nature, purée pomme pêche				
Vendredi	Entrée			Salade de concombres à la fête		
	Plat		Dés de saumon en bouillon	Farfalles en sauce au saumon & Emmental râpé		
	Garniture	Purée de courgettes	Purée de courgettes et PDT	Yaourt nature		
	Laitage			Gâteau maison au citron		
	Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane			
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire				



Menus des Crèches 100% Bio OG

Engagements <i>Garig :</i>		Semaine Du : lundi 23 mai 2022 <i>Au</i> vendredi 27 mai 2022			
		Bébés	Moyens	Grands	
Pain Artisanal Local & Bio Menu exclusivement issu de l'agriculture biologique Les viandes bovines sont de qualité Race à Viande Toutes les viandes sont exclusivement origine France Les poissons majoritairement issus de la pêche durable Des produits locaux Du fait Maison	Lundi	Entrée			Salade de betteraves
		Plat		Emincé de bœuf en bouillon	Emincé de bœuf au paprika
		Garniture	Purée de haricots verts	Purée de haricots et PDT	Semoule
		Laitage			Fromage Blanc nature
		Dessert	Purée de pomme abricot	Purée de pomme abricot	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	<i>Petit suisse nature, purée pomme poire</i>		
	Mardi	Entrée			Salade de pois chiches
		Plat		Tranche de colin en bouillon	Dos de colin pané
		Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards PDT	Epinards à la crème
		Laitage			Edam à la coupe
		Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	<i>fromage Blanc, purée pomme</i>		
	Mercredi	Entrée			Carottes râpées
		Plat		Omelette maison	Omelette Maison sauce basquaise
		Garniture	Purée de panais	Purée de panais et PDT	Purée de panais et PDT
		Laitage			Brie à la coupe
		Dessert	Compote pomme Maison	Compote pomme Maison	Compote pomme Maison
		<i>Goûter</i>	<i>yaourt nature, purée pomme banane</i>		
	Jeudi	Entrée	<h2>Ascension</h2>		
		Plat			
		Garniture			
		Laitage			
		Dessert			
		<i>Goûter</i>			
	Vendredi	Entrée			Taboulé
		Plat		Pavé de saumon en bouillon	Pavé de saumon vapeur & citron
		Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Tomates à la provençale
		Laitage		Petit suisse nature	Petit suisse nature
		Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme poire	Fruit de Saison
		<i>Goûter</i>	<i>Yaourt nature, purée pomme</i>		