



CRECHE  
MENUS DE AOUT 2020



LUNDI	-betteraves -hachis parmentier -camembert -pêche au sirop  goûter <b>petit suisse</b>	24	-taboulé  <b>-escalope de dinde</b> -petits pois -samos -fruit  <b>compote,lait</b>	31
MARDI	-carottes râpées <b>-cuisse de poulet</b> <b>-poêlée de légumes</b> -édam -compote  goûter <b>pain,beurre,nesquik</b>	25		
MERCREDI	<b>-jambon</b> -pâtes au beurre -emmental -fruit  goûter <b>yaourt</b>	26		
JEUDI	<b>-melon</b> <b>-sauté de veau</b> aux herbes -riz -yaourt nature  goûter <b>pain,chocolat,lait</b>	27		
VENDREDI	<b>-poisson</b> à la crème <b>-courgettes sautées</b> -gouda -pastèque  goûter <b>fromage blanc</b>	28		



Label rouge ,



viande française ,



aliment biologique , Végétarien 

**-produit frais et préparé sur place** **-produit surgelé et prépare sur place** -préparé sur place , menus avec porc \*

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



## RESTAURANT SCOLAIRE MENUS DE SEPTEMBRE 2020



LUNDI		-céleri -sauté de dinde au curry -pâtes -emmental fruit	7	-radis, croque sel -steak haché -frites -mimolette -île flottante	14	-couscous -st Moret -fruit	21	-sardine à l'huile -lasagne -brie -fruit	28	
goûter		<b>biscuit oreo, lait</b>		<b>crème dessert, biscuit</b>		<b>cocktail de fruit, langue de chat</b>		<b>fromage blanc, crème de marron</b>		
MARDI	-salade de haricots verts -raviolis -emmental -fruit	1	-carottes râpées -rôti de porc* -salsifis ail et persil -camembert -éclair au chocolat	8	-salade de tomates, mozza, basilic -sauté de veau -carottes vichy -gruyères -tarte aux pommes	15	-salade d'endive -cappelletti ricotta, épinard -petits Louis -compote	22	-salade de tomates -paupiette de veau -gratin de chou -babybel -tarte aux chocolats	29
goûter	<b>pain, fromage</b>		<b>fromage blanc, céréales</b>		<b>pain, saucisson</b>		<b>pain d'épice, fruit</b>		<b>gouter anti gaspi</b>	
MERCREDI	-salade piémontaise -cuisse de poulet -ratatouille -édam -fruit	2	-betteraves -parmentier de poisson -fromage blanc	9	-taboulé -cote de porc* -gratin de brocolis -yaourt	16	-macédoine -hachis parmentier -fruit	23	-carottes râpées -poisson à la crème -semoule -kiri -compote	30
goûter	<b>compote, biscuit</b>		<b>marbré, jus de fruit</b>		<b>compote, biscuit</b>		<b>flamby, biscuit</b>		<b>fruit, biscuit, lait</b>	
JEUDI	-salade verte -tajine d'agneau -semoule -st Moret -crème dessert	3	-feuilleté au fromage -bœufs au jus -haricots verts -brie -fruit	10	-salade de lentilles -croq fromage -haricots verts -samos -fruit	17	-crudités de saison -sauté de porc au jus* -farfalle -yaourt au fruit	23		
goûter	<b>fruit, pain au lait</b>		<b>pain, pâte à tartiner</b>		<b>brioche, confiture</b>		<b>pain, chocolat</b>			
VENDREDI	-melon -poisson meunière -gratin de riz/courgettes -kiri -fruit	4	-salades vertes -quenelles nature sauce tomate -gnocchis -emmental -compote	11	-aïoli -st Nectaire -fruit	18	-salades vertes -saumon à l'oseille -poêlée forestière -carré frais -Paris Brest	25		
goûter	<b>pain, beurre, chocolat en poudre</b>		<b>cake, lait</b>		<b>biscuit chocolaté, jus de fruit</b>		<b>compote, madeleine</b>			



Label rouge,



viande française,



aliment biologique, Végétarien



**-produit frais et préparé sur place** -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place, menus avec porc \*






Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.



## MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020 CRECHE



LUNDI		-céleri 7 -sauté de dinde au curry  -pâtes -emmental fruit	-radis, croque sel 12 -steak haché  -frites -mimolette -compote	-couscous 21 -st Moret -fruit	-sardine à l'huile 28 -lasagne -brie -fruit
goûter		<b>fromage blanc à la vanille</b>	<b>yaourt</b>	<b>pain, chocolat, lait</b>	<b>petit suisse</b>
MARDI	-salade de haricots verts 1 -raviolis -emmental -fruit	-carottes râpées 8 -rôti de porc*  -salsifis ail et persil -camembert -fruit	-salade de tomates ,mozza, basilic 15 -sauté de veau  -carottes vichy -gruyères -fruit	-salade d'endive 22 -cappelletti ricotta, épinard  -petits Louis -compote	-salade de tomates 29 -steak de veau  -gratin de choux -babybel -fruit
goûter	<b>petit suisse</b>	<b>compote ,lait</b>	<b>petit suisse</b>	petit suisse	<b>pain, fromage à tartiner</b>
MERCREDI	-salade piémontaise 2 -cuisse de poulet  -ratatouille -édam -fruit	-betteraves 9 -parmentier de poisson -fromage blanc	-taboulé 16 -cote de porc*  -gratin de brocolis -yaourt	-macédoine 23 -hachis parmentier -fruit	-carottes râpées 30 -poisson à la crème -semoule -kiri -compote
goûter	<b>yaourt aux fruits</b>	<b>pain, beurre, nesquick, lait</b>	<b>pain, chocolat, lait</b>	<b>yaourt</b>	<b>yaourt</b>
JEUDI	-salade verte 3 -tajine d'agneau  -semoule -st Moret -compote	-feuilleté au fromage 10 -bœufs au jus  -haricots verts -brie -fruit	-salade de lentilles 17 -escalope de volaille -haricots verts  -samos -fruit	 -crudité de saison 23 sauté de porc au jus* -farfalle -yaourt au fruit	
goûter	<b>pain, beurre, nesquick, lait</b>	<b>yaourt aux fruits</b>	<b>compote, lait</b>	<b>compote, lait</b>	
VENDREDI	-melon 4 -poisson meunière -gratin de riz/ courgettes -kiri -fruit	-salades vertes 11 -poisson nature sauce tomate -gnocchis -emmental -compote 	-aïoli 18 -st Nectaire -fruit	-salades vertes 25 -saumon à l'oseille -poêlée forestière -yaourt	
goûter	<b>fromage blanc</b>	<b>petit suisse</b>	<b>fromage blanc vanille</b>	<b>pain, beurre, nesquick</b>	



Label rouge ,  viande française ,  aliment biologique , Végétarien 

**-produit frais et préparé sur place** -produit surgelé et prépare sur place -préparé sur place , menus avec porc \*

Ce menu n'est donné qu'à titre indicatif et pourrait être changé en fonction de la variation des cours et des difficultés d'approvisionnement

Le menu a été établi en collaboration avec une nutritionniste.