

Menus du 07 novembre au 02 décembre 2022
Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque,
arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45 Du 07 novembre au 11 novembre C3 S3	Radis beurre Poulet rôti LR Haricots verts sautés Chanteneige Compote pomme BIO G : Pain/Confiture/Lait	Pizza Paupiette de veau Epinards BIO hachés à la crème Edam Fruit de saison G : Palmier/Petit suisse nature BIO Compote pomme poire BIO	Salade de perles sans surimi Poulet rôti LR Ratatouille Yaourt nature BIO Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Macédoine vinaigrette Steak haché BIO Purée Coulommiers Fruit de saison G : Pain/Six de Savoie/ Compote pomme banane BIO	FERIE 11 Novembre
Semaine 46 Du 14 novembre au 18 novembre C3 S4	Salade de pois chiche Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Vache qui rit Fruit de saison G : Pain/Saint Bricet/ Compote pomme BIO	Carottes râpées Emincé de dinde à la crème Riz créole Fromage blanc nature BIO Compote pomme banane BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Lait/Fruit	Taboulé Veau marengo Courgettes sautées Emmental BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme abricot BIO	Salade verte et dés de brebis Bœuf BIO bourguignon Pommes boulangères Compote pomme poire BIO SP/SV : Pommes Boulangères Sans lardons G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Yaourt nature BIO	Menu Végétarien Endive en salade Parmentier de lentilles Montagnou Fruit de saison G : Pain/Pâte de fruit/ Fromage blanc nature BIO
Semaine 47 Du 21 novembre au 25 novembre C4 S1	Salade de blé Poulet sauce chasseur Haricots verts sautés Saint Nectaire AOP Fruits de saison G: Pain/Chocolat/Yaourt nature BIO	Concombre vinaigrette et dés de chèvre Steak haché BIO Spaghetti BIO au beurre Fromage blanc BIO Compote pomme abricot BIO G : Lait/Pain d'épices/Fruit	Poireaux vinaigrette Rôti de porc au jus Risotto à la crème Petits suisses nature BIO Compote pomme BIO SP : Poulet LR G : Pain/Chanteneige/Fruit	Menu végétarien Velouté de brocolis BIO Riz Créole Carottes vichy Coulommier Fruits de saison G : Pain/Six de Savoie/ Compote pomme banane BIO	Salade verte Carbonnade de bœuf BIO Blé au beurre Vache qui rit Compote pomme poire BIO SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc G : Palmier/Fruit/ Fromage blanc BIO
Semaine 48 Du 28 novembre au 02 décembre C4 S2	Pamplemousse + sucre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Tomme de pays BIO Fruits de saison G: Gâteau fourré chocolat/Compote pomme/Petits suisses nature BIO	Menu végétarien Pizza mozzarella Pâtes Trio de choux au gratin Kiri Compote pomme fraise cassis BIO G : Pain/Saint bricet/Fruit	Carottes râpées Goulash au bœuf BIO Petit pois à la Française Camembert Fruits de saison SP/SV : Petits pois sans viande G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	Salade de riz, lentilles et dés de brebis Paupiette de veau Courgettes BIO sautées Compote pomme BIO G : Pain/Kiri/Fruit	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Yaourt nature BIO Compote pomme banane BIO SV : Boulghour BIO sans viande G : Lait/Pain d'épices/Fruit

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements