






















Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 01 novembre 2021 Au vendredi 05 novembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée	<i>Jour férié</i>					
	Plat						
	Garniture						
	Laitage						
	Dessert						
	Goûter						
Mardi	Entrée					Feuilleté maraîcher	
	Plat			Emincé de poulet en bouillon		Emincé de poulet au jus	
	Garniture	Purée de panais 		Purée de panais et PDT 		Purée de panais et PDT 	
	Laitage					Gouda à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	<i>Yaourt nature, purée pomme abricot</i>					
Mercredi	Entrée					Emincé d'endives 	
	Plat			Egréné de bœuf en bouillon		Raviolis de bœuf à la sauce tomate	
	Garniture	Purée d'épinards 		Purée d'épinards et PDT 			
	Laitage			Fromage Blanc nature		Saint Paulin à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Purée de pomme banane	
	Goûter	<i>Fromage blanc, purée pomme pêche</i>					
Jeudi	Entrée					Mélange de crudités râpées	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Veau Marengo	
	Garniture	Purée de chou-fleur 		Purée de chou-fleur PDT 		Pommes rissolées 	
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Fruit de Saison	
	Goûter	<i>Petit suisse nature, purée pomme</i>					
Vendredi	Entrée					Potage de légumes 	
	Plat			Tranche de colin en bouillon 		Dos de colin pané et citron 	
	Garniture	Purée de carottes 		Purée de carottes PDT 		Haricots verts persillés 	
	Laitage					Tomme de Pays 	
	Dessert	Compote de pomme Maison 		Compote de pomme Maison 		Compote de pomme Maison 	
	Goûter	<i>yaourt nature, purée pomme poire</i>					

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





Menus des Crèches 100% Bio OQ

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 08 novembre 2021 Au vendredi 12 novembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Salade de blé fantaisie	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Emincé de bœuf aux oignons	
	Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis et PDT		Gratin de chou-fleur	
	Laitage					Vache qui rit	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mardi	Entrée					Mélange de crudités râpées	
	Plat			Tranche de colin en bouillon		Tranche de colin aux fines herbes	
	Garniture	Purée de petits pois et carottes		Purée de petits pois carottes PDT		Purée de petits pois carottes PDT	
	Laitage					Camembert à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Purée de pomme poire	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot					
Mercredi	Entrée					Taboulé	
	Plat			Aiguillettes de volaille en bouillon		Aiguillettes de volaille au jus	
	Garniture	Purée de Butternut		Purée de Butternut et PDT		Ecrasé de Butternut et PDT	
	Laitage					Babybel	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme pêche					
Jeudi	Entrée	<i>Jour férié</i>					
	Plat						
	Garniture						
	Laitage						
	Dessert						
	Goûter						
Vendredi	Entrée					Carottes râpées	
	Plat			Filet de Cabillaud en bouillon		Filet de Cabillaud sauce vierge	
	Garniture	Purée d'épinards		Purée d'épinards et PDT		Pommes rissolées	
	Laitage					Brie à la coupe	
	Dessert	Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison	
	Goûter	Fromage blanc, purée de pomme banane					

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





Menus des Crèches 100% Bio O.G

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 15 novembre 2021 <i>Au</i> vendredi 19 novembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Batavia en chiffonnade	
	Plat			Egréné de bœuf en bouillon		Raviolis de bœuf	
	Garniture	Purée de potimarron		Purée de potimaron et PDT		à la sauce tomate	
	Laitage					Camembert à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Purée de pomme poire	
	Goûter	Yaourt nature, purée pomme banane					
Mardi	Entrée					Salade de lentilles	
	Plat			Aiguillettes de poulet en bouillon		Aiguillettes de poulet au thym	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots et PDT		Haricots verts persillés	
	Laitage					Edam à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mercredi	Entrée					Salade d'endives émincées	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Sauté de bœuf bourguignon	
	Garniture	Purée de petits pois, carottes et PDT		Purée de petits pois carottes et PDT		Purée de pois cassés	
	Laitage			Fromage Blanc nature		Petit Saint Paulin	
	Dessert	Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme banane					
Jeudi	Entrée					Salade de pâtes	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Sauté de veau aux olives	
	Garniture	Purée de chou-fleur		Purée de chou-fleur PDT		Poêlée de légumes et PDT	
	Laitage					Tomme d'Anjou	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Gâteau maison au Chocolat	
	Goûter	petit suisse, purée pomme abricot					
Vendredi	Entrée					Salade de Betteraves	
	Plat			Filet de lieu en bouillon		Parmentier de poisson	
	Garniture	Purée de Betteraves		Purée de betteraves et PDT		Yaourt artisanal du Champsaur*	
	Laitage						
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	yaourt nature, 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



*Département des Hautes-Alpes



Menus des Crèches 100% Bio O.G

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 22 novembre 2021 <i>Au</i> vendredi 26 novembre 2021					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Potage de légumes	
	Plat			Sauté de veau en bouillon		Sauté de veau à l'orientale	
	Garniture	Purée de panais		Purée de panais et PDT		Purée de panais et PDT	
	Laitage					Tomme de Pays	
	Dessert	Purée pomme abricot		Purée pomme abricot		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée de pomme banane					
Mardi	Entrée					Carottes râpées en vinaigrette	
	Plat			Pavé de saumon en bouillon		Pavé de saumon à la sauce tomate	
	Garniture	Purée de chou-fleur		Purée de chou-fleur et PDT		Farfalles	
	Laitage					Saint Paulin à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot					
Mercredi	Entrée					Feuilleté	
	Plat			Emincé de poulet en bouillon		Colombo de poulet	
	Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes et PDT		Poêlée aux 4 légumes	
	Laitage					Cantal jeune AOP	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage blanc, purée de pomme poire					
Jeudi	Entrée					Salade de concombres & Maïs	
	Plat			Boulette de bœuf en bouillon		Couscous boulettes	
	Garniture	Purée de panais		Purée de panais et PDT		(légumes et semoule)	
	Laitage					Fromage Blanc nature	
	Dessert	Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme					
Vendredi	Entrée					Salade de riz	
	Plat			Tranche de colin en bouillon		Dos de colin pané & citron	
	Garniture	Purée d'épinards		Purée d'épinards et PDT		Epinards à la crème	
	Laitage					Buchette de Chèvre	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	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

