



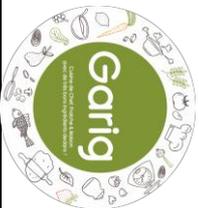
Menus des Crèches 100% Bio OG

Engagements		Semaine Du : lundi 30 janvier 2023 du vendredi 03 février 2023	
Gaig : 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	Bébés	Moyens
	Plat		
	Garniture	Purée de panais	Emincé de veau en bouillon Purée de panais et PDT
	Laitage		
Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	
<i>Goûter</i>			
<i>Fromage blanc, purée pomme poire</i>			
Mardi	Entrée		
	Plat		Emincé de porc en bouillon / sp : poulet
	Garniture	Purée de petits pois et carottes	Purée de petits pois carottes PDT
	Laitage		
Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	
<i>Goûter</i>			
<i>Yaourt nature, purée de pomme abricot</i>			
Mercredi	Entrée		
	Plat		Emincé de volaille en bouillon
	Garniture	Purée de Céleri	Purée de céleri et PDT
	Laitage		
Dessert	Compote de pomme poire Maison	Compote de pomme poire Maison	
<i>Goûter</i>			
<i>petit suisse, purée de pomme</i>			
Jeudi	Entrée		
	Plat		Sauté de bœuf en bouillon
	Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT
	Laitage		
Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	
<i>Goûter</i>			
<i>yaourt nature, purée pomme abricot</i>			
Vendredi	Entrée		
	Plat		Emincé de thon
	Garniture	Purée de Betteraves	Purée de Betteraves et PDT
	Laitage		
Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	
<i>Goûter</i>			
<i>fromage Blanc, purée pomme poire</i>			
			Grands
			Salade verte en vinaigrette
			Sauce Bolognaise
			Semoule
			Yaourt nature
			Purée de pomme
			Salade de riz
			Emincé porc miel romarin / sp : poulet
			Petits pois et carottes mijotés
			Emmental à la coupe
			Fruit de Saison
			Potage de légumes
			Blanquette de volaille
			Epeautre
			Gouda à la coupe
			Compote de pomme poire Maison
			Salade d'endives
			Sauté de bœuf Mode
			Carottes vichy
			Vache qui rit
			Crêpe au sucre
			Salade de Betteraves
			Emincé de Thon la tomate & au basilic
			Tortis & Emmental râpé
			Brie à la coupe
			Fruit de Saison



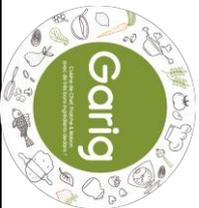
Menus des Crèches 100% Bio VG

Engagements		Semaine Du : Lundi 06 février 2023		Du Vendredi 10 février 2023	
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 Plat Garniture Laitage Dessert Goûter		Bébés	Moyens	Grands	
				Salade de blé	
				Tajine de veau	
				Poêlée de légumes et PDT	
				Emmental à la coupe	
				Fruit de Saison	
				<i>Yaourt nature, purée pomme banane</i>	
Mardi Entrée Plat Garniture Laitage Dessert Goûter					
				Salade Coleslaw (Sans Mayo)	
				Saucisse de volaille & Ketchup	
				PDT Sautées	
				Edam à la coupe	
				Purée de pomme	
				<i>fromage blanc, purée pomme poire</i>	
Mercredi Entrée Plat Garniture Laitage Dessert Goûter					
				Salade verte en chiffonnade	
				Sauce Bolognaise	
				Pâtes et emmental râpé	
				Fromage Blanc nature	
				Fruit de Saison	
				<i>petit suisse, purée de pomme</i>	
Jeudi Entrée Plat Garniture Laitage Dessert Goûter					
				Potage de légumes	
				Chili Végétarien (haricots rouges maïs)	
				& Riz	
				Gouda à la coupe	
				Fruit de Saison	
				<i>petit suisse, purée pomme abricot</i>	
Vendredi Entrée Plat Garniture Laitage Dessert Goûter					
				Carottes râpées	
				Merlu vapeur & citron	
				Epinards à la crème	
				Camembert à la coupe	
				Compote de pomme banane Maison	
				<i>yaourt nature, purée pomme poire</i>	



Menus des Crèches 100% Bio OG

Engagements		Semaine Du : Lundi 13 février 2023		Du vendredi 17 février 2023	
<i>Gaig :</i> 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	Bébés	Moyens	Grands	
	Plat		Œuf dur	Carottes râpées	
	Garniture	Purée de courgettes	Purée de courgettes et PDT	Tartiflette sp : Tartiflette sans porc	
	Laitage			Petit suisse nature	
Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison		
<i>Goûter</i>					
Mardi	Entrée			Salade de Betteraves	
	Plat		Boulettes de bœuf en bouillon	Boulettes de bœuf sauce tomate	
	Garniture	Purée de haricots verts	Purée de haricots verts et PDT	Riz Pilaf Rose	
	Laitage			Edam à la coupe	
Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	Fruit de Saison		
<i>Goûter</i>					
<i>Saint-Valentin</i>					
<i>Yaourt nature, purée de pomme abricot</i>					
Mercredi	Entrée		Sauté de poulet en bouillon	Salade de PDT Ciboulette	
	Plat			Sauté de poulet sauce forestière	
	Garniture	Purée de petits pois, carottes	Purée de petits pois carottes PDT	Petits pois au jus	
	Laitage			Camembert à la coupe	
Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	Ananas Frais		
<i>Goûter</i>					
<i>fromage blanc, purée de pomme</i>					
Jeudi	Entrée			Salade Verte en vinaigrette	
	Plat		Emincé de veau en bouillon	Sauté de Veau Marengo	
	Garniture	Purée de potimarron	Purée de potimarron et PDT	Purée de potimarron et PDT	
	Laitage			Emmental à la coupe	
Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme poire	Cake aux pépites de chocolat Maison		
<i>Goûter</i>					
<i>yaourt nature, purée pomme</i>					
Vendredi	Entrée			Potage de légumes	
	Plat		Pavé de colin en bouillon	Pavé de colin sauce Bercy	
	Garniture	Purée de panais	Purée de panais et PDT	Coquillettes	
	Laitage			Coulonniers	
Dessert	Compote de pomme Maison	Compote de pomme Maison	Compote de pomme Maison		
<i>Goûter</i>					
<i>fromage Blanc, purée pomme poire</i>					



Menus des Crèches 100% Bio EG

Engagements		Semaine Du : Lundi 20 février 2023		Du vendredi 24 février 2023	
<i>Gaig :</i> 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		Bébés	Moyens	Grands	
Lundi	Entrée				Salade Iceberg
	Plat				Sauté de poulet sauce chasseur
	Garniture	Purée de panais	Sauté de poulet en bouillon	Purée de panais et PDT	Polenta
	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				Carottes râpées
	Plat				Filet de lieu vapeur & citron
	Garniture	Purée d'épinards	Filet de lieu en bouillon	Purée d'épinards PDT	Purée d'épinards et PDT
	Laitage				Camembert à la coupe
Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane	
<i>Goûter</i>					
<i>fromage Blanc, purée pomme</i>					
Mercredi	Entrée				Velouté de légumes
	Plat				Pot-au feu
	Garniture	Purée de chou-fleur	Sauté de bœuf en bouillon	Purée de chou-fleur PDT	& ses légumes
	Laitage				Edam à la coupe
Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
<i>Goûter</i>					
<i>yaourt nature, purée pomme banane</i>					
Jeudi	Entrée				Salade de chou chinois
	Plat				Bolognaise végétale aux lentilles
	Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Purée de carottes et PDT	Tortis & Emmental râpé
	Laitage				Brie à la coupe
Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme poire		Fruit de Saison	
<i>Goûter</i>					
<i>petit suisse, purée pomme pêche</i>					
Vendredi	Entrée				Salade d'endives
	Plat				Parmentier de poisson
	Garniture	Purée de potimarron	Purée de potimarron et PDT	Purée de potimarron et PDT	(Purée de PDT et potiron)
	Laitage				Emmental à la coupe
Dessert	Compote de pomme banane Maison	Compote de pomme banane Maison		Compote de pomme banane Maison	
<i>Goûter</i>					
<i>yaourt nature, purée pomme</i>					