

RESTAURANT DE LA CRECHE (Moyens & Grands)

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS D'AOUT 2018	Semaine	32	lundi 6 août	mardi 7 août	mercredi 8 août	jeudi 9 août	vendredi 10 août
		Courgette BIO Râpée Andalouse	Salade de Lentilles BIO Gribiche	Tomate BIO et Sauce Bulgare	Concombre BIO & Maïs	Betteraves BIO Vinaigrette	
		Emincé de Cuisse de Poulet Français Rôti	Aiguillette de Bœuf Français au Jus	Emincé de Porc au Caramel / Dinde	Filet de Merlu sauce Vierge	Tarte à la Tomate BIO et Moutarde	
		Penne BIO à l'Huile d'Olive	Haricots Verts BIO Persillés	Riz Basmati	Pommes Nouvelles BIO au Four	Taboulé Oriental à la Semoule BIO	
		Basquaise de Poivron & Tomate BIO	Fromage de Région	Yaourt Nature BIO du Crêt Joli	Reblochon Fermier AOC Rochois	Brie	
		Gâteau au Yaourt	Pêche	Salade de Fruits Pastèque & Fraise	Flan Vanille au Lait BIO	Melon BIO	
		33	lundi 13 août	mardi 14 août	mercredi 15 août	jeudi 16 août	vendredi 17 août
		Carottes BIO Râpées	Radis Rose de Saison et son Beurre		Salade de Blé BIO à la Menthe	Filet de Cabillaud au Citron	
		Rôti d'Agneau à l'Ail	Quenelle Nature Béchamel au Lait BIO	Férié	Tranche de Jambon Blanc / Dinde	Tian, Tomate & Courgette BIO	
		Céréales Gourmandes BIO	Riz BIO Cuisson Pilaf		Purée de Brocolis BIO	PDT BIO cuisson Vapeur	
Courgettes BIO Confites au Cumin	Petit Suisse Nature		Tomme Fermière Rochoise	Le Crêztoy BIO			
Yaourt BIO de Minzier au Coulis de Fruits	Nectarine		Marmelade Tutti Frutti	Abricots			
34	lundi 20 août	mardi 21 août	mercredi 22 août	jeudi 23 août	vendredi 24 août		
Aiguillette de Poulet Français sauce Crème	Melon BIO Charentais	Concombre BIO à la Bulgare		Tomate BIO en Vinaigrette			
Epinards Recette des Enfants au Lait BIO	Sauté de Veau à l'Italienne	Filet de Colin sauce Citron	Tranche de Jambon Blanc / Dinde	Grafin de Courgettes BIO			
Tortis BIO au Beurre	Polenta BIO Provençale	Riz BIO cuit Pilaf	Purée de Pommes de Terre BIO	et Bœuf BIO façon Moussaka			
Raclette BIO AOP Marcel Petite	Comté Fruité BIO	Rougail de Tomates BIO	Haricots Verts BIO Persillés	Cœur de Blé au Beurre			
Pastèque à Croquer	Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	Fromage Blanc au Coulis de Fraises de Reignier	Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche	Abondance AOP de Pers-Jussy			
			Far aux Abricots, Lait BIO de Minzier	Pêche			
35	lundi 27 août	mardi 28 août	mercredi 29 août	jeudi 30 août	vendredi 31 août		
Petits Radis et Beurre	Courgette BIO Râpée	Quiche Lorraine / au Fromage	Rosace de Melon BIO Charentais	Jambon Froid & Cornichon / Dinde			
Emincé de Dinde Française sauce Miel	Massalé de Colin	Haricots Verts BIO Persillés	Aiguillette de Bœuf Français	Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre			
Petits Pois Etuvés	Tomate BIO & Poivron en Basquaise	PDT BIO cuisson Vapeur	Semoule BIO Gonflée	Fondue de Poireaux BIO			
Carottes BIO Sautées	Riz BIO Pilaf	Camembert	Tian de Légumes, Tomate & Courgette BIO	Fromage Français Râpé			
Reblochon Fermier AOC Rochois	Panacotta aux Fraises de Reignier	Abricots	Fromage Blanc BIO du Crêt Joli au Coulis de Pêches BIO Leztroy	Crumble aux Prunes			



Pain BIO à chaque Repas