

Crêche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2018

	6	7	8	9	
Semaine	<p>lundi 5 févr.</p> <p>Velouté de Légumes BIO & Céréales Dos de Colin sauce Crème Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Reblochon Fermier AOC Rochois Clémentines</p>	<p>mardi 6 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO Émincé de Porc au Curry / <i>Dinde</i> Purée de Brocolis BIO Boulghour BIO Gonflé Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 7 févr.</p> <p>Segments de Pamplemousse Sucrés Muffin Salé aux Olives Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Camembert Compote Pomme & Potimarron BIO</p>	<p>jeudi 8 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Paëlla Valencia au Poulet Français Riz BIO cuit Pilaf Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 9 févr.</p> <p>Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Purée de Pommes de Terre BIO Haricots Verts BIO Persillés Abondance AOP de Pers-Jussy Mangue & Ananas, Sirop Vanille</p>
Semaine	<p>lundi 12 févr.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français, Vallée d'Auge Chou-Fleur Béchamel au Curry Tomme Fermière Rochoise Orange</p>	<p>Mardi Gras 13/02</p> <p>Céleri & Carotte BIO sauce Tartare Gratin de Pâtes Leztroy aux Macaronis BIO de Chambéry et Jambon Blanc / <i>Nature</i> Petit Suisse Nature Bugnes</p>	<p>mercredi 14 févr.</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail Poisson Frais sauce Paprika Riz BIO à la Ciboulette & Tomates Confites Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>jeudi 15 févr.</p> <p>Crème de Potimarron & PDT BIO Steak Haché de Boeuf BIO Epinards au Lait BIO de Minzier Comté BIO Marcel Petite Banane BIO</p>	<p>vendredi 16 févr.</p> <p>Blanquette de Veau BIO Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Yaourt de Gruffy BIO à la Crème de Marron Leztroy</p>
Semaine	<p>lundi 19 févr.</p> <p>Jambon Persillé de Bourgogne / Terrine Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Gruyère BIO de La Dent du Chat Clémentines</p>	<p>mardi 20 févr.</p> <p>Velouté de Champignons à la Crème Émincé de Poulet Français, Jus aux Herbes Coquillettes BIO Alpina Savoie Brie Roulé à la Confiture BIO Leztroy</p>	<p>mercredi 21 févr.</p> <p>Haricots Verts BIO, Féta, Oeuf Dur Filet de Merlu aux Epices Blé BIO à la Tomate Navet Boule d'Or "Découverte" Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy</p>	<p>jeudi 22 févr.</p> <p>Carottes BIO Râpées Tout Simplement Sauté de Porc de Région à l'échalote / <i>Dinde</i> Polenta BIO de Savoie Tradition Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche Compotée Pomme BIO & Orange</p>	<p>vendredi 23 févr.</p> <p>Émincé de Boeuf Français et Jus Pommes de Terre BIO au Four Flan de Potimarron BIO Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crét Joli</p>
Semaine	<p>lundi 26 févr.</p> <p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Raviolis BIO de Royans Emmental Basilic et Coulis Provençal Yaourt Nature BIO de Minzier Orange</p>	<p>mardi 27 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Dos de Colin Dugléré Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Raclette BIO AOP Marcel Petite Gâteau au Yaourt BIO</p>	<p>mercredi 28 févr.</p> <p>Diots Rochois Tranchés / <i>Merguez</i> Crozets BIO Alpina Savoie Fondue de Poireaux BIO Morbier BIO AOP Marcel Petite Pomme BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 1 mars</p> <p>Potage Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO Kefta de Boeuf BIO à l'Orientale Semoule BIO au Cumin Le Crêztoy BIO Banane BIO</p>	<p>Nouvel An Chinois 02/03</p> <p>Chou Chine BIO sauce Cocktail Émincé de Poulet Français sauce Sucré-Salé Riz BIO façon Cantonais Panacotta Coco Coulis Mangue</p>