



## Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

		Lundi de Pâques 02/04	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
MENUS DU MOIS D'AVRIL 2018	14 Semaine	Férieré	Radis Roses de Saison et Beurre Emincé de Poulet <b>Français</b> Mariné aux Épices <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> à l'Orientale <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	<b>Betterave Rouge BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Le Traditionnel Oeuf Mayonnaise Dos de Cabillaud Nantaise <b>Riz BIO</b> Fantaisie <b>Comté BIO</b> Marcel Petite Orange	Choucroute Alsacienne Carré de Porc / <i>Poisson</i> <b>Pommes de Terre BIO</b> au Bouillon Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>
	15 Semaine	lundi 9 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
		Mélange de <b>Carottes BIO</b> & Maïs Diots <b>Rochois</b> Tranchés / <i>Merguez</i> <b>Crozels BIO Alpina Savoie</b> Chèvre Demi-Sec <b>d'Habère Poche</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Filet de Merlu au Citron Confit <b>Boulgour BIO</b> aux <b>Carottes BIO</b> Tomme Fermière <b>Rochoise</b> Le Marbré	Sauté de Dinde Française à l'Italienne <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Etuviée de <b>Blettes BIO</b> <b>Morbier BIO AOP</b> Marcel Petite Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Omelette au Fromage Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b>	Avocat sauce Cocktail Emincé de Boeuf <b>Français</b> et Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Yaourt BIO</b> de <b>Gruffy</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>
	16 Semaine	lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
		Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Emincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croûtes <b>Alpina Savoie</b> <b>Raclette BIO AOP</b> Marcel Petite Compotée <b>Pomme BIO</b> & Framboise	Radis Croquants & Petit Beurre Escalope de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> / <i>Dinde</i> Mijotée de <b>Lentilles Vertes BIO</b> <b>Carottes &amp; Navets BIO</b> Etuvés Gaufre & Ganache <b>Leztroy</b> au Chocolat	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> au <b>Coulis de Fruits BIO Leztroy</b>	<b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise <b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b> <b>Carottes BIO</b> Persillées Fromage Râpé <b>Français</b> Tarte aux Pralines	Filet de Colin sauce Citron <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Gruyère BIO</b> de <b>La Dent du Chat</b> Orange
17 Semaine	lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril	
	Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> de <b>Royans</b> Gratinées <b>Riz BIO</b> à la Ciboulette & Tomates Confités Petit Suisse Nature <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème <b>Polenta BIO</b> de <b>Savoie</b> Tradition <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> Cake aux Epices	Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Purée de <b>Brocolis BIO</b> Pépiniottes <b>Alpina Savoie</b> <b>Reblochon Fermier AOC Rochois</b> <b>Banane BIO</b>	Poisson Frais en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate Gratin de <b>Blettes BIO</b> Panacotta Passion	Râpé de Radis Nouveaux & <b>Carottes BIO</b> <b>Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie</b> et Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Le Crêztoy BIO</b> Ananas, Sirop de Vanille	
18 Semaine	lundi 30 avril	Fête du Travail 01/05	mercredi 2 mai	jeudi 3 mai	vendredi 4 mai	
	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche au Fromage Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Biscuit Spéculoos <b>Leztroy</b> Orange	Férieré	<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette Cappelletti Épinard Ricotta de <b>Royans</b> , Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Pomme BIO</b>	<b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> Épinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Yaourt Fermier de <b>Reignier</b> , la <b>Ferme des 4 Saisons</b>	Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Camembert <b>Banane BIO</b>	