



Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'OCTOBRE 2018

40 semaine

lundi 1 oct.	mardi 2 oct.	mercredi 3 oct.	jeudi 4 oct.	vendredi 5 oct.
Dés de Betteraves Rouges BIO Émincé de Porc de Région Dijonnaise Polenta BIO de Savoie Tradition Reblochon Fermier AOP Rochois Prunes de Région	Tranche de Melon Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO au Beurre Poivron & Tomate BIO Basquaise Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Cappelletti Épinard Ricotta du Royans , Coulis Provençal Leztroy Haricots Verts BIO Justes Sautés Petit Suisse Nature Pomme BIO de Cercier	Salade de Tomates BIO d'Ici Chipolata Rochoise au Four Purée de Pommes de Terre BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Banane BIO	Émincé de Boeuf Français au Jus Riz BIO Safrané cuit Pilaf Courgettes BIO Confitées Mousse au Chocolat Leztroy

41 semaine

lundi 8 oct.	mardi 9 oct.	mercredi 10 oct.	jeudi 11 oct.	vendredi 12 oct.
Cake au Fromage Filet de Colin sauce Crème Épinards Recette des Enfants Tomette BIO de Yenne Pomme BIO de Cercier	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Émincé de Poulet Français Torsades BIO Alpina Savoie Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Muffin Framboises	Merlu Grillé sauce Vierge Semoule BIO de Chambéry Purée de Brocolis BIO Fromage Blanc Nature Banane BIO	Radis Roses de Saison et Beurre Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Pommes de Terre BIO Vapeur Rougail de Tomates Fraîches BIO Yaourt BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Mijotée de Veau BIO au Citron Riz BIO aux Fines Herbes Blettes BIO Béchamel Raclette BIO AOP Marcel Petite Marmelade BIO des Vergers de Cercier

42 semaine

lundi 15 oct.	mardi 16 oct.	mercredi 17 oct.	jeudi 18 oct.	vendredi 19 oct.
Salade de Lentilles BIO Gribiche Aiguillette de Poulet Français aux Trompettes Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Comté Fruité BIO Marcel Petite Ananas, Sirop Basilic	Céleri Rave BIO en Rémoulade Tranche de Jambon Blanc Coquillettes BIO à la Ciboulette Yaourt Nature BIO de Minzier Cookie	Salade de Pommes de Terre BIO Oeufs Brouillés Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Nature Pomme BIO de Cercier	Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Semoule BIO Gonflée Aubergines & Tomates BIO Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier	Poisson Frais, sauce Curry Riz BIO cuit façon Pilaf Haricots Verts BIO Persillés Brie Prunes de Région

43 semaine

Vacances Scolaires 22/10	mardi 23 oct.	mercredi 24 oct.	jeudi 25 oct.	vendredi 26 oct.
Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots Rochois Vigneronne Polenta au Potimarron BIO Tomme Fermière Rochoise Pomme BIO de Cercier	Radis Croquants & Petit Beurre Émincé de Cuisse de Poulet Français Macaronis BIO au Beurre Etuvée de Blettes BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier	Terrine de Carottes & Brocolis BIO , sauce Tartare Émincé de Veau Français Gratin Dauphinois, PDT BIO La Dent du Chat BIO Poire BIO de Cercier	Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Riz Basmati Carottes & Navets BIO Etuvés Camembert Compotée de Pommes BIO & Crème de Marron Leztroy	Betteraves BIO & Maïs Merlu sauce Bisque de Homard Boughour BIO Gonflé Épinards au Lait BIO de Minzier Fromage Blanc & Confiture BIO Leztroy

44 semaine

lundi 29 oct.	mardi 30 oct.	mercredi 31 oct.	jeudi 1 nov.	vendredi 2 nov.
Cake aux Olives Émincé de Poulet Français sauce Crème Poêlée de Haricots Verts BIO Bûche de Chèvre Poire BIO de Cercier	Sauté de Porc de Région Blé BIO à la Tomate Carottes BIO Persillées Reblochon Fermier AOP Rochois Pomme BIO de Cercier Caramélisées	Dos de Colin sauce Paprika Crozets BIO Alpina Savoie Butternut BIO Rôtie au Beurre Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO Leztroy	Férié	Carottes BIO en 2 Couleurs Raviolis BIO du Royans , Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Banane BIO