

Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2019

	6	7	8	9	
Semaine	<p>lundi 4 févr.</p> <p>Velouté aux Légumes BIO Émincé de Porc de Région Provençal</p> <p>Penne Rigate BIO Alpina Savoie Fromage Râpé Pâtes ou Potage</p> <p>Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mardi 5 févr.</p> <p>Carottes BIO Râpées Tout Simplement</p> <p>Colin en Mouclade</p> <p>Petits-Pois cuits à l'Étuvée</p> <p>Camembert</p> <p>Biscuit Roulé Chocolat au Lait</p>	<p>mercredi 6 févr.</p> <p>Oeufs Brouillés au Fromage</p> <p>Pommes de Terre BIO Sautées</p> <p>Butternut BIO Rôtie au Beurre</p> <p>Yaourt Nature BIO de Minzier</p> <p>Compote Pomme & Orange BIO</p>	<p>Nouvel An Chinois 07/02</p> <p>Salade de Chou Chine BIO</p> <p>Poulet Français sauce Miel & Soja</p> <p>Riz BIO façon Cantonais</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Ananas, Sirop de Badiane</p>	<p>vendredi 8 févr.</p> <p>Cake aux Olives</p> <p>Steak Haché de Boeuf BIO Stroganoff</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Tomme Fermière Rochoise</p> <p>Clémentines</p>
Semaine	<p>lundi 11 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade</p> <p>Cabillaud, Huile d'Olive & Citron</p> <p>Boulghour BIO Gonflé</p> <p>Petit Suisse Nature</p> <p>Sablé Chocolat</p>	<p>mardi 12 févr.</p> <p>Velouté Dubarry, Chou-Fleur & PDT BIO</p> <p>Raviolis du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours</p> <p>Comté BIO Marcel Petite</p> <p>Banane BIO</p>	<p>mercredi 13 févr.</p> <p>Aiguillette de Poulet Français, Vallée d'Auge</p> <p>Purée de Brocolis BIO</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Morbier BIO AOP Marcel Petite</p> <p>Pomme BIO de Cercier Caramélisées</p>	<p>jeudi 14 févr.</p> <p>Godiveau Rochois</p> <p>Céréales Gourmandes BIO</p> <p>Flan de Potimarron BIO</p> <p>Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Crème de Marron Leztroy</p>	<p>vendredi 15 févr.</p> <p>Haricots Verts BIO Vinaigrette</p> <p>Boeuf BIO des Savoie en Carbonade</p> <p>PDT BIO façon Potatoes</p> <p>La Dent du Chat BIO</p> <p>Orange</p>
Semaine	<p>lundi 18 févr.</p> <p>Coleslaw, Chou & Carotte BIO</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Crème</p> <p>Crozets BIO Alpina Savoie</p> <p>Navet Boule d'Or "Découverte"</p> <p>Gâteau Marbré</p>	<p>mardi 19 févr.</p> <p>Quenelles Natures BIO du Royans à la Tomate</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Fondue de Blettes BIO</p> <p>Reblochon Fermier AOP Rochois</p> <p>Clémentines</p>	<p>mercredi 20 févr.</p> <p>Kefta de Boeuf BIO à l'Orientale</p> <p>Semoule BIO au Cumin</p> <p>Carottes & Navets BIO Etuvés</p> <p>Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>jeudi 21 févr.</p> <p>Émincé de Porc de Région au Curry</p> <p>Coquillettes BIO Alpina Savoie</p> <p>Epinards au Lait BIO de Minzier</p> <p>Chèvre Demi-Sec d'Habère Poche</p> <p>Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 22 févr.</p> <p>Crème de Potimarron & PDT BIO</p> <p>Poisson Frais sauce Paprika</p> <p>Blé BIO à la Tomate</p> <p>Raclette BIO de Savoie</p> <p>Banane BIO</p>
Semaine	<p>lundi 25 févr.</p> <p>Salade de Lentilles BIO Gribiche</p> <p>Quiche Lorraine</p> <p>Haricots Verts BIO Poêlés</p> <p>Yaourt Nature BIO de Minzier</p> <p>Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 26 févr.</p> <p>Céleri & Carotte BIO sauce Tartare</p> <p>Filet de Colin sauce Crème</p> <p>Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO</p> <p>Brie</p> <p>Gâteau au Yaourt BIO</p>	<p>mercredi 27 févr.</p> <p>Velouté de Champignons à la Crème</p> <p>Marmite de Veau BIO au Romarin</p> <p>Polenta BIO de Savoie Tradition</p> <p>Tomette BIO de Yenne</p> <p>Orange</p>	<p>jeudi 28 févr.</p> <p>Sauté de Boeuf Français au Jus</p> <p>Purée de Pommes de Terre BIO</p> <p>Fondue de Poireaux BIO</p> <p>Crème Dessert Leztroy à la Vanille au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 1 mars</p> <p>Chou Chine BIO Cocktail</p> <p>Paëlla Valencia au Poulet Français</p> <p>Riz BIO cuit façon Pilaf</p> <p>Abondance AOP de Pers-Jussy</p> <p>Compote Pomme & Potimarron BIO</p>