

Crèche Moyens-Grands : EMA SCIONZIER

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FÉVRIER 2020

	6	7	8	9	10
Semaine	<p>lundi 3 févr.</p> <p>Betterave BIO Mimosa Colin en Mouclade Riz BIO aux Fines Herbes Beaufort AOP de Haute-Maurienne Clémentines</p>	<p>Chandeleur 04/02</p> <p>Soupe à l'Oignon BIO Emincé de Porc de Région à la Moutarde Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Comté AOP Râpé, pour la Soupe Crêpe Chocolat Noisette</p>	<p>mercredi 5 févr.</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Tortilla aux PDT BIO Haricots Plats au Confit Tomaté Yaourt Nature BIO de Minzier Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 6 févr.</p> <p>Lasagnes Fraîches de Haute-Savoie au Boeuf Charolais Fondue de Blettes de Savoie Bûche aux Deux Laits Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 7 févr.</p> <p>Carottes de Savoie en Vinaigrette Chipolata Savoyarde Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Petit Suisse Nature Banane BIO</p>
Semaine	<p>lundi 10 févr.</p> <p>Velouté aux Légumes BIO Émincé de Poulet Français Blé BIO à la Tomate Abondance Fermier AOP Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 11 févr.</p> <p>Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Boulghour BIO Gonflé Flan de Potimarron BIO Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de Minzier</p>	<p>mercredi 12 févr.</p> <p>Emincé de Porc de Région au Curry Epinards au Lait BIO de Minzier Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert Compote Pomme & Poire BIO de Cercier</p>	<p>jeudi 13 févr.</p> <p>Raviolis BIO du Royans, Farce Champignons et Ail des Ours Potimarron BIO Juste Rôti Yaourt Fermier BIO de Savoie à la Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</p>	<p>vendredi 14 févr.</p> <p>Boeuf BIO des Savoie en Carbonade Pomme de Terre de Savoie façon Potatoes Carottes BIO Vichy La Dent du Chat BIO Orange</p>
Semaine	<p>lundi 17 févr.</p> <p>Râpé de Céleri Savoyard en Rémoulade Emincé de Veau BIO au Romarin Crozets BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Gâteau Marbré</p>	<p>mardi 18 févr.</p> <p>Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Quenelles BIO du Royans sauce Tomate Haricots Verts BIO Poêlés Brie Clémentines</p>	<p>mercredi 19 févr.</p> <p>Aiguillettes de Poulet Français, Vallée d'Auge Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Navets "Boule d'Or" Découverte Petit Suisse Nature Pain Perdu Choco Banane</p>	<p>jeudi 20 févr.</p> <p>Velouté aux Légumes BIO Poisson Frais sauce Paprika Riz BIO cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Banane BIO</p>	<p>vendredi 21 févr.</p> <p>Tartiflette Savoyarde Leztroy aux Pomme de Terre BIO et Fromage de l'ENILV Fondue de Poireaux BIO Compote Pomme & Potimarron BIO</p>
Semaine	<p>Vacances Scolaires 24/02</p> <p>Diots Rochois Tranchés Polenta BIO de Savoie Tradition Carottes & Navets BIO Etuvés Yaourt Nature BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier</p>	<p>Mardi Gras 25/02</p> <p>Kefta de Boeuf BIO à l'Orientale Semoule BIO au Cumin Butternut BIO Rôtie au Beurre Gaufre & Ganache Leztroy au Chocolat</p>	<p>Cendres 26/02</p> <p>Velouté d'Epinards à la Crème Filet de Merlu façon Couscous Riz BIO cuit façon Pilaf Meule des Pays de Savoie Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 27 févr.</p> <p>Hachis Parmentier Landais Etuvée de Blettes BIO Flan aux Oeufs</p>	<p>vendredi 28 févr.</p> <p>Quiche au Fromage Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Pépinières BIO à l'Huile d'Olive Brie Pomme BIO de Cercier</p>
Semaine	<p>lundi 2 mars</p> <p>Cake aux Olives Filet de Colin sauce Citron Epinards à la Crème Camembert Compotée Pomme & Banane BIO Lezsaisons</p>	<p>mardi 3 mars</p> <p>Velouté aux Légumes BIO Sauté de Porc de Région à la Provençale Coquillettes BIO Juste au Beurre Comté Fruitière BIO AOP Clémentines</p>	<p>mercredi 4 mars</p> <p>Céleri Rave BIO en Rémoulade Oeufs Brouillés Champignons Ciboulette Céréales Gourmandes BIO Carottes BIO à la Crème Fromage Blanc BIO de Minzier et Confiture Leztroy</p>	<p>jeudi 5 mars</p> <p>Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Riz BIO Safrané cuit Pilaf Endives Gratinées Petit Suisse Nature Tarte aux Pommes BIO Leztroy</p>	<p>vendredi 6 mars</p> <p>Haricots Verts BIO, Vinaigrette Leztroy Emincé de Boeuf Français en Pot au Feu Carottes, Navets, Poireaux & PDT BIO Yaourt Nature BIO de Minzier Banane BIO</p>