

# Menus du 03 api au 28 Septembre 2018

Légende :



Crèche +18 mois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 03 AU 07	TOMATES CERISES SAUCISSE DE VOLAILLE SAUCE "KETCHUP MAYONNAISE" POMMES ROTIES BABYBEL CREME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE PATES SAUTE DE BŒUF PROVENCALE HARICOTS VERTS FROMAGE COMPOTE ET BISCUITS	RAPE DE COURGETTES FILET DE COLIN PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGE A L'ECHALOTE SAUTE DE PORC A LA SICILIENNE BOULGOUR BON LORRAIN FRUIT DE SAISON	MELON ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS PETITS POIS CAROTTES BRIE TARTE AUX FRUITS
	<b>GOUTER</b>				
	SABLE PETITS SUISSES ARO	PAIN CHOCOLAT	MINI ROULE PETITS SUISSES	PATISSERIE LAIT	FRUIT DE SAISON LAITAGE
DU 10 AU 14	SALADE DE POMMES DE TERRE KNACK RATATOUILLE DU CHEF FROMAGE MELON	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE VOLAILLE A LA TOMATE RIZ TOMME DE LA VEZOUE FRUIT DE SAISON	PASTEQUE BOUL'AGNEAU A L'ORIENTALE SEMOULE FROMAGE COMPOTE DE POMMES	ŒUFS DURS MAYONNAISE MERLU SAUCE CITRONNEE JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS BIO	CONCOMBRE BOEUF BRAISE SAUCE BRUNE PATES MUNSTER CREME DESSERT CAMEL
	<b>GOUTER</b>				
	MADELAINE FROMAGE BLANC	MARBRE COMPOTE	PAIN BEURRE CONFITURE	PAIN CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX FRUITS
DU 17 AU 21	TABOULE SAUTE DE PORC AU CURRY COURGETTES BIO TOMME NOIRE COMPOTE DE FRUITS	ENSALADILLAS (salade de pommes de terre aux thon) FILET DE DINDE AU CHORIZO POEELE A L'ESPAGNOLE FROMAGE CAKE A L'ORANGE	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE CORDON BLEU GRATIN DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS GOUDA FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATE BASILIC CASSOLETTE DE SAUMON PATES MORBIER CREME DESSERT VANILLE	ENDIVES AUX POMMES GOULASH PUREE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON
	<b>GOUTER</b>				
	SABLE MOUSSE CHOCOLAT	PAIN CHOCOLAT	PETITS BEURRE PETITS SUISSES ARO	PAIN FROMAGE	MINI ROULE YAOURT AROMATISE BIO
DU 24 AU 28	SALADE AUX MAIS POISSON MEUNIERE GRATIN DE CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CONCOMBRE A LA CREME AIGUILLETTE DE POULET BASQUAISE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE PATISSERIE	RADIS RAPES DAUBE DE BŒUF AUX OIGNONS POMMES DE TERRE SAUTEES MIMOLETTE FRUIT AU SIROP	SALADE DE MACHES ET CROUTONS SAUTE DE PORC AUX POMMES PENNES CAMEMBERT CREME DESSERT VANILLE	CELERI REMOULADE TARTE AUX FROMAGES CAROTTES RONDELLES TOMME FRUIT DE SAISON
	<b>GOUTER</b>				
	FROMAGE BLANC BISCUIT	PAIN MIEL BEURRE	COMPOTE BISCUIT ROULE	MARBRE LAIT	BISCUIT SEC FRUIT DE SAISON

SEPTEMBRE 2018

# Menus du 01 Octobre Au 2 Novembre 2018

Légende :



PRODUIT REGIONAL

Crèche +18 mois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 01 AU 05	SALADE DE TOMATE <b>POULET</b> A L'ESTRAGON RIZ / COURGETTES TOMME DE LA VEZOUE YAOURT A LA CREME DE MARRON	CHAMPIGNONS A LA CREME FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE PATES <b>MUNSTER</b> FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE OMELETTE BROCOLIS COMTE COMPOTE DE POMMES	BETTERAVES ROUGES <b>EMINCE DE BŒUF</b> AU PAPRIKA DUO DE NAVETS ET CAROTTES AVEC POMMES DE TERRE PERSILLEES TOMME NOIRE PATISSERIE	<b>CELERI</b> VINAIGRETTE TARTIFLETTE FROMAGE FONDU FRUIT DE SAISON
	<b>GOUTER</b>				
	PAIN BEURRE CONFITURE	SABLE YAOURT AROMATISE	FRUIT CUIT LAITAGE	COCKTAIL DE FRUITS MADELEINE	PAIN BEURRE MIEL
DU 08 AU 12	CHOUX ROUGES PAYSANNE DOS DE MERLU SAUCE NANTUA SEMOULE GOUDA <b>YAOURT NATURE SUCRE</b>	<b>SALADE DE BETTERAVES, POMMES AU XERES</b> STEAK HACHE COURGETTES BECHAMEL ET POMMES DE TERRE FROMAGE FONDU MOUSSE CHOCOLAT	FENOUIL AU MIEL CHILI RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	<b>SALADE VERTE</b> <b>LASAGNE FLORENTINE</b> EMMENTAL COMPOTE DE POMMES	ŒUFS MAYONNAISE <b>BŒUF</b> BOURGUIGNON <b>CAROTTES</b> FROMAGE <b>GATEAU CHOCOLAT CAROTTE</b>
	<b>GOUTER</b>				
	PAIN CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS	BISCUIT COMPOTE	PAIN BEURRE CONFITURE	TARTE AUX FRUITS LAIT	PAIN BEURRE MIEL
DU 15 AU 19	<b>COLESLAW</b> BOUCHEE A LA REINE RIZ MORBIER FLAN VANILLE	SALADE COMPOSEE CHIPOLATA <b>LENTILLES</b> <b>TOMME</b> FRUIT DE SAISON	CHARCUTERIE <b>DAUBE DE BŒUF</b> AUX OIGNONS LEGUMES DU POT FROMAGE FRUIT DE SAISON	TABOULE FILET DE LIEU A LA MOUTARDE HARICOTS BEURRE <b>YAOURT NATURE SUCRE</b> COMPOTE DE POMMES	<b>SOUPE DE SORCIERE</b> (potiron) CUISSÉ DE CHAUVÉ SOURIS (pilon de poulet) GRATIN DE CITROUILLE GOUDA GATEAU HALLOWEEN (carrot cake)
	<b>GOUTER</b>				
	MADELEINE FROMAGE BLANC	PAIN BEURRE CONFITURE	POMME AU FOUR BISCUIT SEC	PAIN CHOCOLAT	PAIN FROMAGE
DU 22 AU 26	<b>CAROTTES RAPEES</b> VINAIGRETTE COQUILLETTE BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE COMPOTE DE FRUITS	SALADE D' <b>ENDIVES</b> AUX POMMES COUSCOUS SEMOULE / LEGUMES FROMAGE <b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>CELERI</b> AUX RAISINS <b>TRANCHE DE BŒUF</b> AU JUS PATES FROMAGE <b>YAOURT A LA FRAMBOISE</b>	SALADE VERTE GRATIN DAUPHINOIS AU JAMBON FROMAGE FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE CAROTTES FILET DE POISSON SAUCE TOMATE RIZ / LEGUMES <b>TOMME DE LA VEZOUE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b>
	<b>GOUTER</b>				
	FRUIT DE SAISON MARBRE	PAIN BEURRE CONFITURE	PATISSERIE LAIT	PAIN MIEL	MINI ROULE LAIT CHOCOLATE
DU 29 AU 2	SALADE VERTE A LA MIMOLETTE STEAK HACHE SAUCE KETCHUP POTATOES FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT	<b>CAROTTES RAPEES AUX POMMES</b> BLANQUETTE DE POISSON RIZ <b>TOMME DE LA VEZOUE</b> FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS HACHIS PARMENTIER FROMAGE PATISSERIE		<b>COLESLAW</b> LASAGNE DE BŒUF FROMAGE SALADE DE FRUITS
	<b>GOUTER</b>				
	PAIN BEURRE CHOCOLAT	COOKIES LAIT	COMPOTE PETITS SUISSES		CRUMBLE FROMAGE BLANC

OCTOBRE 2018

DU 15 AU 19

DU 22 AU 26

DU 29 AU 2