

Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque,  
arachide, fruit à coque, sésame, lupin

| Date  | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   | Vendredi   |
|---|---|---|---|---|--|
| Semaine 45<br>Du 08 novembre<br>au 12 novembre<br><br>C3 S3 | Radis beurre<br>Steak haché BIO<br>Pommes campagnardes<br>Saint moret<br>Ananas<br>Pain BIO<br><br>G : Lait/Pomme/Pain d'épices                 | Pizza<br>Paupiette de veau<br>Epinards BIO hachés à la crème<br>Edam<br>Clémentine<br><br>G : Petit suisse nature BIO/Palmier<br>Compote pomme poire BIO                        | Salade de perles sans surimi<br>Cordon bleu de dinde<br>Ratatouille<br>Yaourt nature BIO<br>Compote pomme fraise cassis BIO<br><br>G : Pain/Vache qui rit/Fruit         | FERIE<br>11 Novembre  | Potage Saint-Germain<br>Rôti de porc au thym<br>Riz créole<br>Emmental<br>Orange<br>SP/SV: Potage sans lardon<br>SP : Poulet rôti<br>G : Pain/Beurre/<br>Compote pomme BIO         |
| Semaine 46<br>Du 15 novembre<br>au 19 novembre<br><br>C3 S4 | Carottes râpées<br>Steak haché BIO<br>Coquillettes<br>Saint-Paulin<br>Kiwi PL<br><br>G : Pain/Saint Bricet/<br>Compote pomme BIO                | Salade de pommes de terre<br>Emincé de dinde à la crème<br>Poêlée de légumes BIO<br>Fromage blanc nature BIO<br>Compote pomme banane BIO<br><br>G : Pain/Kiri/Fruit             | Taboulé<br>Veau marengo<br>Courgettes sautées<br>Vache qui rit<br>Poire<br>G: Crumble aux pommes/<br>Petit suisse nature BIO/<br>Compote pomme abricot BIO              | Salade verte et dés de brebis<br>Bœuf BIO bourguignon<br>Pommes boulangères<br>Yaourt nature BIO<br>Compote pomme poire BIO<br>SP/SV : Pommes Boulangères<br>Sans lardons<br>G : Pain/Pâte de fruit/<br>Yaourt aux fruits mixés | Menu Végétarien<br>Endive en salade<br>Parmentier de lentilles<br>Montagnou<br>Clémentines<br><br>Pain BIO<br>G : Petit beurre/Lait/<br>Compote pomme fraise cassis BIO            |
| Semaine 47<br>Du 22 novembre<br>au 26 novembre<br><br>C4 S1 | Salade de blé<br>Poulet sauce chasseur<br>Haricots verts sautés<br>Six de Savoie<br>Pomme<br>Pain BIO<br><br>G: Pain/Chocolat/Yaourt nature BIO | Concombre vinaigrette<br>et dés de chèvre<br>Paupiette de veau<br>Spaghetti BIO au beurre<br>Fromage blanc BIO<br>Compote pomme abricot BIO<br><br>G : Lait/Pain d'épices/Poire | Poireaux vinaigrette<br>Rôti de porc au jus<br>Risotto à la crème<br>Petits suisses nature BIO<br>Compote pomme BIO<br>SP : Poulet LR<br><br>G : Pain/Chanteneige/Fruit | Menu végétarien<br>Velouté de courgettes<br>Riz Créole<br>Carottes vichy<br>Coulommier<br>Orange<br><br>G : Pain/Saint moret/<br>Compote pomme banane BIO   | Salade verte<br>Carbonnade de bœuf BIO<br>Blé au beurre<br>Vache qui rit<br>Compote pomme poire BIO<br>SP : Carbonnade bœuf BIO S/porc<br>G : Palmier/Banane/<br>Fromage blanc BIO |

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée SdeF : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements