

Menus du 25 novembre au 20 décembre 2024
Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre C4 S1	Salade de blé	Macaronade de bœuf BIO	Salade de pomme de terre	Salade verte et dés de chèvre	Menu végétarien
	Cordon bleu de dinde	Penne	Sauté de poulet chasseur	Couscous de légumes merguez	Pizza plat
	Carottes vichy Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO	Emmental râpé Fruit de saison	Champignons de Paris à la crème Petit suisse BIO nature Compote BIO pomme banane	Semoule Compote BIO pomme fraise cassis	Trio de choux en gratin Saint moret Fruit de saison
	G : Pain/Beurre/ Fromage blanc vanille	G : Speculos/Compote BIO pomme abricot/Fromage blanc BIO nature	G : Pain/Chanteneige/Fruit	G : Pain/Six de Savoie/Fruit	G : Palmier/Compote BIO pomme poire/Fromage blanc BIO nature
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre C4 S2	Menu végétarien	Pizza	Mache et dés de Cantal	Sauté de veau marengo	Carottes râpées
	Potage à la courge	Paupiette de veau	Steak haché bœuf BIO	Boulghour	Steak haché de bœuf BIO
	Riz cantonnais sans viande sans œuf Tomme de vache BIO Fruit de saison	Ratatouille Yaourt BIO nature Compote BIO pomme fraise cassis	Frites Compote BIO pomme poire	Pavé d'affinois Compote BIO pomme abricot SV : Boulghour à la sauce tomate	Pomme vapeur Emmental BIO Fruit de saison
	G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO pomme banane/ Petit suisse BIO nature	G : Pain/Saint bricet/Fruit BIO	G : Pain/Chocolat/Fruit	G : Gaufrette vanille/Lait/Fruit	G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme banane
Semaine 50 Du 9 décembre au 13 décembre C4 S3	Betteraves	Salade de riz	Bœuf BIO stroganoff	Salade de lentilles	Menu végétarien
	Steak haché bœuf BIO	Poulet rôti LR	Polenta	Rôti de porc au thym	Salade de pâtes repas
	Pâtes papillons Ossau iraty AOP Fruit de saison	Poêlée de légumes Petit Louis Fruit de saison	Edam Compote BIO pomme fraise cassis SV : Haricots rouges sauce tomate	Chour fleur en gratin Camembert Fruit de saison BIO SP : Paupiette de veau au thym G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature	Epinards en béchamel Yaourt BIO nature Compote BIO pomme abricot
	G : Langues de chat/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO nature	G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme poire	G : Gaufrettes vanille/ Yaourt BIO nature/Fruit	G : Pain/Chanteneige/Fruit	
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre C4 S4	Macédoine vinaigrette	Taboulé	Blanquette de veau	Salade verte BIO	Soupe de légumes
	Tagliatelles sauce tomate	Paupiette de veau	Riz créole de camargue IGP	Emincé de dinde au curry	Steak haché
	Emmental râpé Fruit de saison BIO	Haricots verts sautés Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane	Six de Savoie Fruit de saison SV : Sauce crème champignon	Carottes et pomme de terre Rouy Fruit de saison	Coquillettes Bûche de chèvre Fruit de saison BIO
	G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme fraise cassis	G : Pain/Saint moret/Fruit	G : Petit beurre/Compote BIO pomme/Petit suisse BIO nature	G : Pain/beurre/Yaourt aromatisé	G : Speculos/Compote BIO pomme/ Fromage blanc BIO nature

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

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