

Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

		lundi 6 nov.	mardi 7 nov.	mercredi 8 nov.	jeudi 9 nov.	vendredi 10 nov.
MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2017	Semaine 45	Betterave BIO Mimosa Jambon Blanc / <i>Dinde</i> Penne Rigate BIO au Beurre Gruyère BIO de La Dent du Chat Pomme BIO de Cercier	Émincé de Cuisse de Poulet Français sauce aux Herbes Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Yaourt Nature BIO de Minzier Muffin Nature	Duo Céleri & Carotte BIO Râpés Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO de Minzier Crozets BIO Alpina Savoie Compote de Pommes BIO de Cercier	Soupe aux Oignons Carbonade de Boeuf Flamande Pommes de Terre BIO au Four Comté BIO Marcel Petite Poire BIO de Cercier	Filet de Merlu sauce Massalé Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO 'Le Brassé' Crème de Marron Leztroy au Yaourt BIO de Gruffy Sablé Agrumes
	Semaine 46	Cake Pommes & Chou Rouge BIO Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Le Crêztoy BIO Banane BIO des Antilles	Potage aux Légumes BIO Dos de Cabillaud Nantaise Haricots Verts BIO Persillés Abondance AOP Pomme BIO de Cercier	Mélange de Carottes BIO & Maïs Émincé de Poulet Français au Curry Riz BIO aux Fines Herbes Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Navarin d'Agneau Confit Semoule BIO aux Epices Douces Chou Frisé et Mirepoix de Carottes BIO Brie Crêpe Chocolat Noisette	Tartiflette, PDT BIO et Reblochon Fermier AOC / Nature Etuvée de Blettes BIO Petit Suisse Nature Clémentines Nouvelles
	Semaine 47	Dos de Colin Dugléré Epinards au Lait BIO de Minzier Lentilles Vertes BIO à l'Etuvée Camembert Poire BIO de Cercier	Râpé de Carottes BIO au Balsamique Diots Gesler Tranché / <i>Merguez</i> Polenta BIO de Savoie Tradition Morbier BIO AOP Marcel Petite Banane BIO	Émincé de Dinde Française sauce au Miel PDT BIO façon Potatoes Purée de Brocolis Fromage Blanc BIO de Minzier au Coulis de Fraises de Reignier	Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Tomme BIO de Chindrieux Compote de Poires BIO de Cercier	Crème de Butternut & PDT BIO Boeuf BIO GAEC des 2 Savoie Coquillettes BIO Alpina Savoie Bûche de Chèvre Pomme BIO de Cercier
	Semaine 48	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Semoule BIO Gonflée Fondue de Blettes BIO Saget BIO de Chindrieux Gâteau de l'Avent	Marmite de Veau BIO au Romarin Pommes de Terre BIO au Four Carottes & Navets BIO Etuvés Brie Clémentines	Émincé de Porc à la Moutarde / <i>Dinde</i> Petits-Pois cuits à l'Etuvée Petit Suisse Nature Salade Pommes BIO & Oranges	Lasagnes Fraîches Gratinées à la Bolognaise Endives "Découverte" Jus de Raisin Rouge BIO de Savoie Bâtonnet de Génoise	Velouté Dubarry aux PDT BIO Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO aux Carottes BIO Fromage Râpé pour le Velouté Banane BIO des Antilles