

RESTAURANT DE LA CRECHE (Moyens & Grands)

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

MENUS DU MOIS DE JANVIER 2017

Semaine	1	lundi 2 janv.	mardi 3 janv.	mercredi 4 janv.	jeudi 5 janv.	vendredi 6 janv.
		Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Jambon Blanc Froid / <i>Filet de Dinde</i> Purée de Pommes de Terre BIO Reblochon Fermier AOC Rochois Compote de Pommes BIO de Cercier	Betteraves Rouges BIO Vinaigrette Mini Quenelles de Royans à la Tomate Riz BIO cuit Pilaf Yaourt BIO du Crêt Joli au Coulis de Fruits	Omelette au Fromage Blé à la Tomate Poireaux BIO à la Crème Petit Suisse Nature Pomme BIO de Cercier au Four	Emincé de Poulet Français Rôti Doré au Four Petits Pois Etuvés Carottes BIO Glacées Yaourt Nature BIO de Minzier Brioche des Rois	Potage Dubarry aux PDT BIO Sauté de Bœuf Français Bourguignon Coquillettes BIO de Chambéry Fromage Râpé "Pâtes ou Potage" Banane BIO des Antilles
	2	lundi 9 janv.	mardi 10 janv.	mercredi 11 janv.	jeudi 12 janv.	vendredi 13 janv.
		Filet de Colin sauce Citron Haricots Verts BIO Persillés Riz BIO cuit Pilaf Camembert Clémentines	Potage PDT & Potimarron BIO Diot Rochois Tranché / <i>Filet de Dinde</i> Crozets Alpina Savoie Pana-Cotta à la Framboise	Tajine d'Agneau Marocaine Semoule BIO Mode Berbère et ses Légumes BIO à l'Orientale Morbier BIO AOP Marcel Petite Salade Exotique, Orange BIO et Mangue	Steak Haché de Bœuf BIO Charolais Purée de Pois Cassés Brocolis Persillés Fromage Blanc BIO de Minzier Le Marbré	Poisson Frais sauce Paprika Epinards au Lait BIO de Minzier Pommes de Terre BIO Sautées Chèvre, Ferme de l'Entremont à Samoëns Pomme BIO de Cercier
Semaine	3	lundi 16 janv.	mardi 17 janv.	mercredi 18 janv.	jeudi 19 janv.	vendredi 20 janv.
		Velouté de Carotte & PDT BIO Aiguillette de Poulet Français Provençale Torsades Alpina BIO au Beurre Abondance AOP de Pers-Jussy Orange	Céleris BIO Rémoulade Recette des Enfants Cabillaud en Court-Mouillement Riz Basmati au Curcuma Blettes BIO Etuvées Crème Chocolat au Lait BIO de Minzier	Raviolis BIO de Royans aux Légumes du Soleil et Coulis Tomaté Butternut BIO Rôtie au Beurre Yaourt Nature BIO de Minzier Banane BIO des Antilles	Carottes & Navets BIO en Macédoine Sauté de Porc de l'Ain en Marinade / <i>Filet Dinde</i> Ecrasé de PDT & Panais BIO Gruyère BIO de la Dent du Chat Pomme BIO de Cercier	Variante de Bœuf BIO Savoyard Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Cœur de Blé Pointe d'Huile d'Olive Tomme Rochoise Tarte façon Cheese Cake
	4	lundi 23 janv.	mardi 24 janv.	mercredi 25 janv.	jeudi 26 janv.	vendredi 27 janv.
		Salade Coleslaw, Chou & Carotte BIO Palette 1/2 Sel au Bouillon / <i>Filet de Dinde</i> Lentilles Vertes BIO en Etuvée Garniture de Navets BIO Yaourt à boire BIO de Gruffy au Confit de Pêches BIO Leztroy	Potage Campagnard, PDT & Poireaux BIO Sauté de Veau BIO Français au Citron Polenta BIO Tradition Le Crêtzy BIO Clémentines	Colombo des Iles au Poulet Français Poêlée d' Haricots Verts BIO Farfalles BIO Pointe d'Huile d'Olive Comté BIO Marcel Petite Salade Pommes BIO & Ananas	Poisson Frais selon le Cours Riz BIO Safrané cuit Pilaf Carottes BIO à l'Etuvée Chèvre Demi Sec d' Habère Poche Crème Caramel au Lait BIO de Minzier	Betteraves Rouges BIO Vinaigrette La Tartiflette Rochoise / <i>Volaille</i> aux Pommes de Terre BIO et Reblochon Fermier AOC Rochois Compotée Pommes BIO et Châtaigne



Pain BIO à chaque Repas