

Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOÛT 2018

	32	33	34	35	
Semaine	<p>lundi 6 août</p> <p>Courgette BIO Râpée Andalouse Émincé de Cuisse de Poulet Français Penne Rigate BIO Alpina Savoie Poivron & Tomate BIO Basquaise Gâteau au Yaourt BIO</p>	<p>mardi 7 août</p> <p>Salade de Lentilles BIO Gribiche Aiguillette de Boeuf Français Haricots Verts BIO Persillés Fromage de Région Pêche</p>	<p>mercredi 8 août</p> <p>Tomate BIO sauce Bulgare Émincé de Porc au Caramel / <i>Dinde</i> Riz Basmati Yaourt Nature BIO de Minzier Salade Estivale Pastèque & Fraises</p>	<p>jeudi 9 août</p> <p>Concombres BIO & Maïs Merlu Grillé sauce Vierge Pommes Nouvelles BIO au Four Reblochon Fermier AOP Rochois Flan Vanille Leztroy au Lait BIO</p>	<p>vendredi 10 août</p> <p>Betterave Rouge BIO Vinaigrette Tarte Tomate BIO & Moutarde Taboulé Oriental, Semoule BIO Brie Melon BIO (en entrée)</p>
Semaine	<p>lundi 13 août</p> <p>Carottes BIO Râpées Vinaigrette Rôti d'Agneau à l'Ail Céréales Gourmandes BIO Courgettes BIO Confités au Cumin Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>mardi 14 août</p> <p>Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles Natures BIO de Royans Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Petit Suisse Nature Nectarine</p>	<p>mercredi 15 août</p> <p>Féried</p>	<p>jeudi 16 août</p> <p>Salade de Blé BIO à la Menthe Jambon Blanc / <i>Dinde</i> Purée de Brocolis BIO Tomme Fermière Rochoise Marmelade Tutti Frutti</p>	<p>vendredi 17 août</p> <p>Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Tian, Courgette & Tomate BIO Pommes de Terre BIO Vapeur Le Crêztoy BIO Abricots</p>
Semaine	<p>lundi 20 août</p> <p>Aiguillette de Poulet Français à la Crème Epinards au Lait BIO de Minzier Tortis BIO Alpina Savoie Raclette BIO AOP Marcel Petite Pastèque à Croquer</p>	<p>mardi 21 août</p> <p>Melon BIO Charentais Sauté de Veau à l'Italienne Polenta BIO Provençale Comté Fruité BIO Marcel Petite Crème Chocolat au Lait BIO</p>	<p>mercredi 22 août</p> <p>Concombres BIO à la Bulgare Filet de Colin sauce Citron Riz BIO cuit façon Pilaf Rougail de Tomates Fraîches BIO Fromage Blanc au Coulis de Fraises de Reignier</p>	<p>jeudi 23 août</p> <p>Jambon Blanc / <i>Dinde</i> Purée de Pommes de Terre BIO Haricots Verts BIO Persillés Chèvre Demi-Sec de Vions Far aux Abricots, Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 24 août</p> <p>Tomate BIO Vinaigrette Courgette BIO & Boeuf BIO Façon Moussaka Coeur de Blé au Beurre Abondance AOP de Pers-Jussy Pêche</p>
Semaine	<p>lundi 27 août</p> <p>Radis Croquants & Petit Beurre Émincé de Dinde Française sauce au Miel Petits-Pois cuits à l'Étuvée Carottes BIO Persillées Reblochon Fermier AOP Rochois Compote de Pommes</p>	<p>mardi 28 août</p> <p>Courgette BIO Râpée Andalouse Massalé de Colin Poivron & Tomate BIO Basquaise Riz BIO cuit façon Pilaf Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier</p>	<p>mercredi 29 août</p> <p>Quiche Lorraine / <i>au Fromage</i> Haricots Verts BIO Persillés Pommes de Terre BIO Vapeur Camembert Abricots</p>	<p>jeudi 30 août</p> <p>Rosace de Melon BIO Aiguillette de Boeuf Français Semoule BIO Gonflée Tian, Courgette & Tomate BIO Fromage Blanc BIO de Minzier & Coulis de Pêches Leztroy</p>	<p>vendredi 31 août</p> <p>Jambon Blanc Froid / <i>Dinde</i> Coquillettes BIO Alpina Savoie Fondue de Poireaux BIO Fromage Râpé Français Crumble aux Prunes</p>