



## Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

		lundi 1 avril	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril	
14 Semaine		Coleslaw, Chou & Carotte de <b>Chautagne</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Bûche de Chèvre Compotée <b>Pomme BIO</b> & Framboise	Cabillaud, Huile d'Olive & Citron <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Blé BIO</b> au Beurre Camembert <b>Banane BIO</b>	Carottes de <b>Chautagne</b> en Vinaigrette Émincé de Dinde <b>Française</b> à l'Italienne <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Purée de <b>Brocolis BIO</b> Tarte au Flan, <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>Torsades BIO</b> de <b>Chambéry</b> et <b>Boeuf BIO</b> en Bolognaise Etuvée de <b>Blettes BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> au Coulis de <b>Fruits BIO</b> <b>Leztroy</b>	<b>Céleri Rave BIO</b> en Rémoulade Émincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> <b>Comté Fruité BIO</b> Orange	
	15 Semaine		Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Filet de Merlu au Citron Confit <b>Bouloghour BIO</b> Tomaté <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	<b>Chou Chine BIO</b> Cocktail Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Crème Petits-Pois cuits à l'Etuvée <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Brîche	Oeufs Brouillés Epinards Crémeux au Curry Pépinettes <b>Alpina Savoie</b> Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b>	Radis Nouveaux & Petit Beurre Jambon Blanc Purée <b>PDT &amp; Carottes BIO</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>Boeuf BIO</b> <b>GAEC des 2 Savoie</b> et Coulis Provençal <b>Leztroy</b> Riz Basmati Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Jus de Raisin Rouge BIO</b> de <b>Savoie</b> Quatre-Quart
		16 Semaine	<b>Vacances Scolaires 15/04</b>	<b>mardi 16 avril</b>	<b>mercredi 17 avril</b>	<b>jeudi 18 avril</b>	<b>vendredi 19 avril</b>
	17 Semaine		Céleri de <b>Chautagne</b> & Cubes de <b>Pommes BIO</b> Cappelletti du <b>Royans</b> Épinard Ricotta, Coulis Provençal <b>Leztroy</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Ananas & Mangue, Sirop de Vanille	Carotte de <b>Chautagne</b> & Maïs Émincé de Porc de <b>Région</b> <b>Crozets BIO Alpina Savoie</b> Brie Le Marbré	<b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> & Quinoa Rouge <b>Brocolis BIO</b> en Béchamel Bûche de Chèvre Orange	Steak Haché de <b>Boeuf BIO</b> sauce Rougail <b>Spaghettis BIO</b> de <b>Chambéry</b> Epinards Pointe de Crème Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Dessert Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Carottes de <b>Chautagne</b> façon Coleslaw Poisson Frais en Court-Moullent PDT de <b>Chautagne</b> Vapeur <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>
			<b>lundi 22 avril</b>	<b>mardi 23 avril</b>	<b>mercredi 24 avril</b>	<b>jeudi 25 avril</b>	<b>vendredi 26 avril</b>
18 Semaine		Férial	Radis Roses de Saison et Beurre Émincé de Cuisse de Poulet, Miel & Epices <b>Semoule BIO</b> de <b>Chambéry</b> Carottes de <b>Chautagne</b> & Navets à l'Orientale <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Diots de <b>Haute-Savoie</b> Tranchés <b>Polenta BIO</b> aux Trompettes Fondue de <b>Poireaux BIO</b> Camembert <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b> Caramélisées	Avocat sauce Cocktail Dos de Cabillaud Nantaise <b>Blé BIO</b> à la Tomate Gratin de <b>Blettes BIO</b> Panacotta Passion	Rôti de Boeuf <b>Français</b> et Jus Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Banane BIO</b>	
		<b>Rentrée 29/04</b>	<b>mardi 30 avril</b>	<b>mercredi 1 mai</b>	<b>jeudi 2 mai</b>	<b>vendredi 3 mai</b>	
		<b>Haricots Verts BIO</b> Vinaigrette <b>Raviolis BIO</b> de <b>Royans</b> Emmental Basilic et Coulis Provençal Brie <b>Pomme BIO</b> de <b>Cercier</b>	Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Quiche au Fromage <b>Carottes BIO</b> à la Crème Petit Suisse Nature Orange	Férial	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> à la Tomate <b>Riz BIO</b> , Ciboulette & Tomates Confites Bûche de Chèvre <b>Banane BIO</b>	Filet de Colin sauce Crème Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four Fromage Blanc Nature Gâteau Roulé à la <b>Confiture Leztroy</b>	