

## Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

		lundi 3 juin	mardi 4 juin	mercredi 5 juin	jeudi 6 juin	vendredi 7 juin
MENUS DU MOIS DE JUIN 2019	23 Semaine	Radis Roses de Saison et Beurre <b>Veau BIO</b> Marengo <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille Biscuit Roulé Chocolat au Lait	Coleslaw, <b>Chou &amp; Carotte BIO</b> Dos de Colin Nantaise <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Comté BIO</b> Marcel Petite <b>Compote Pomme &amp; Banane BIO</b>	<b>Lentilles Vertes BIO</b> aux oeufs <b>Courgette BIO &amp; Boeuf BIO</b> Façon Moussaka Brie Tranche de Pastèque Fraîcheur	<b>Tortis BIO Alpina Savoie</b> et Sauce Carbonara Epinards Pointe de Crème Fromage Râpé <b>Français</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices Colombo d'Aiguillette de Poulet <b>Français</b> Purée <b>Patate Douce &amp; PDT BIO</b> <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Nectarine
	24 Semaine	Férié	Taboulé Multicolore, <b>Semoule BIO</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> à l'échalote Poêlée de <b>Haricots Verts BIO</b> <b>La Dent du Chat BIO</b> <b>Pomme BIO</b>	<b>Concombres BIO</b> & Maïs Merlu Grillé sauce Vierge <b>Riz BIO</b> Safrané cuit Pilaf Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confites <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> Camembert Abricot, selon Maturité	Repas Froid 14/06 Tarte <b>Tomate BIO</b> & Moutarde Salade de <b>Blé BIO</b> à la Menthe Fromage de Chèvre <b>Melon BIO Charentais</b>
	25 Semaine	lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
	26 Semaine	lundi 24 juin	Repas Froid 25/06	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
	27 Semaine	lundi 1 juil.	mardi 2 juil.	mercredi 3 juil.	jeudi 4 juil.	vendredi 5 juil.