



## Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

		lundi 2 sept.	mardi 3 sept.	mercredi 4 sept.	jeudi 5 sept.	vendredi 6 sept.
<b>MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2019</b>	36 Semaine	<b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> <b>Carottes BIO</b> Vichy <b>Yaourt Nature BIO</b> de <b>Minzier</b> Sablé Chocolat	Dés de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Quenelles Natures BIO</b> du <b>Royans</b> en Béchamel <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Meule des Pays de Savoie Pastèque à Croquer	Filet de Colin sauce Citron Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Semoule BIO</b> Gonflée Brie Prunes de <b>Région</b>	Melon <b>Charentais</b> Fraîcheur <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Pommes de Terre BIO</b> au Four <b>Abondance Fermier AOP</b> Crème Caramel au <b>Lait BIO</b>	Émincé de Poulet, Pesto <b>Leztroy</b> Croés <b>Alpina Savoie</b> <b>Tomates &amp; Courgettes BIO</b> en Ratatouille <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la Confiture de Fraises <b>Leztroy</b>
	37 Semaine	Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Pommes de Terre BIO</b> Vapeur Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b>	Cabillaud en Court-Mouillement <b>Blé BIO</b> à la Tomate Blettes Persillées <b>Comté AOP BIO</b> Marcel Petite <b>Compote BIO Pomme &amp; Framboise</b>	<b>Tomates BIO</b> , Vinaigrette aux Epices Rizotto Camarguais aux Légumes du Soleil, <b>Riz, Boeuf et Courgettes BIO</b> Camembert Crumble aux Prunes	Lasagnes Fraîches de <b>Haute-Savoie</b> au Boeuf <b>Charolais</b> <b>Purée de Brocolis BIO</b> Crème Dessert Leztroy à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>Sauté de Veau BIO</b> Marengo <b>Boulghour BIO</b> Gonflé <b>Courgettes BIO</b> Confités au Cumin Fromage de Chèvre Pomme
	38 Semaine	Émincé de Porc de <b>Région</b> au Curry Gratin de Choux-Fleurs au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Brie Prunes de <b>Région</b>	Eventail de Melon <b>Charentais</b> Émincé de Cuisse de Poulet <b>Français</b> <b>Tortis BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive Poivron & <b>Tomate BIO</b> Basquaise <b>Yaourt aux Fruits BIO</b> de <b>Minzier</b>	Émincé de Dinde <b>Française</b> Haricots Beurre Persillés Croés <b>Alpina Savoie</b> <b>Beaufort AOP</b> <b>Banane BIO</b>	<b>Concombres BIO</b> à la Bulgare Poisson Frais Coulis Provençal <b>Céréales Gourmandes BIO</b> Aubergine & <b>Courgette BIO</b> Confités Flan Chocolat, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Variante de <b>Boeuf BIO Savoyard</b> Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>La Dent du Chat BIO</b> Prunes de <b>Région</b>
	39 Semaine	<b>Courgette BIO</b> Râpée Andalouse Aiguillette de Poulet <b>Français</b> en Colombo Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Camembert Clafoutis à la Prune, <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Filet de Merlu sauce Massalé <b>Riz BIO</b> aux Poivrons <b>Haricots Verts BIO</b> Persillés Petit Suisse Nature <b>Banane BIO</b>	Rosace de Melon <b>Charentais</b> Rôti de Veau <b>Français</b> aux Oignons Gratin Dauphinois, <b>PDT BIO</b> <b>Comté AOP BIO</b> Marcel Petite <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Jambon Blanc <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Epinards au <b>Lait BIO</b> de <b>Minzier</b> Fromage de Chèvre Compote de Pommes	Concombre à la Crétoise Ragoût d'Agneau à l'Espagnole <b>Semoule BIO</b> Gonflée Rougail de <b>Tomates Fraîches BIO</b> <b>Fromage Blanc BIO</b> de <b>Minzier</b> et Confiture <b>Leztroy</b>