

## Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

		Pain BIO à chaque repas				
MENUS DU MOIS DE MAI 2020	19 Semaine	<b>Rentrée Scolaire 04/05</b> Quenelles BIO du <b>Royans</b> sauce Tomate <b>Bié BIO</b> au Beurre Haricots Beurre Persillés Crème Dessert <b>Leztroy</b> à la Vanille au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mardi 5 mai</b> Emincé de <b>Veau BIO</b> au Romarin Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> Pomme de Terre de <b>Savoie</b> au Four Fromage de Région Fruit de Saison	<b>mercredi 6 mai</b> <b>Carottes BIO</b> façon Coleslaw Filet de Colin sauce Citron <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Fromage de Région <b>Compote de Fruits BIO</b> Lezsaisons	<b>jeudi 7 mai</b> Sauté de Porc de <b>Région</b> au Curry Purée de <b>Pommes de Terre BIO</b> <b>Carottes BIO</b> à la Crème Petit Suisse Nature Roulé à la <b>Confiture Leztroy</b>	<b>Férié 08/05</b> Canard <b>Français</b> aux Navets Haricots Coco Tomatés Fromage de Région Flan Chocolat <b>Leztroy</b>
	20 Semaine	<b>lundi 11 mai</b> Cuidités de <b>Betteraves Rouges BIO</b> <b>Raviolis BIO</b> du <b>Royans</b> aux <b>Légumes du Soleil BIO</b> Fromage Râpé <b>Français</b> Fruit de Saison	<b>mardi 12 mai</b> <b>Carottes BIO</b> sauce <b>Leztroy</b> <b>Steak Haché de Boeuf BIO</b> & Jus <b>Torsades BIO Alpina-Savoie</b> au Beurre de <b>L'ENILV</b> <b>Abondance Fermier AOP</b> Pâtisserie <b>Leztroy</b>	<b>mercredi 13 mai</b> Radis Croquants & Petit Beurre Emincé de Poulet <b>Français</b> Yassa <b>Semoule BIO</b> Gonflée aux Petits Légumes Fromage Blanc & <b>Confiture BIO Leztroy</b>	<b>jeudi 14 mai</b> Cabillaud en Court-Mouillement <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Purée de Brocolis Fromage de Chèvre <b>Yaourt BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Nature	<b>vendredi 15 mai</b> <b>Duo de Chou Blanc et Céleri BIO</b> en Rémoulade Chipolatas Tranchées, <b>Ferme de Challonges et Salaisons Rosnoblet</b> <b>PDT Producteurs des Savoie</b> Vapeur Petit Suisse Nature Compote des <b>Vergers Savoyards</b>
	21 Semaine	<b>lundi 18 mai</b> Salade de <b>Lentilles Vertes BIO</b> Emincé de Porc de <b>Rhône-Alpes</b> sauce Moutarde Epinards Crémeux au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b> Camembert Ananas, Sirop Basilic	<b>mardi 19 mai</b> Terrine de <b>Légumes BIO</b> Dos de Colin Dugléré <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Comté Fruité BIO</b> Fruit de Saison	<b>mercredi 20 mai</b> Merlu Grillé sauce Vierge <b>Penne Rigate BIO</b> Pointe d'Huile d'Olive <b>Courgettes BIO</b> façon BBQ <b>Yaourt BIO Ferme du Parquet</b> et Coulis de Fruits <b>Leztroy</b>	<b>Ascension 21/05</b> Macédoine, <b>Carotte &amp; Navet BIO</b> Diot Fermier Tranché au <b>Chignin BIO Guy QUENARD</b> <b>Crozets BIO</b> Tradition Fromage de Région Tartelette Chocolat	<b>vendredi 22 mai</b> Brandade Niçoise aux <b>PDT BIO</b> Gratin de Brocolis Fromage de Région Salade de Fruits Frais
	22 Semaine	<b>lundi 25 mai</b> Quiche au Fromage <b>Haricots Verts BIO</b> Poêlés <b>Riz BIO</b> cuit façon Pilaf Petit Suisse Nature <b>Pomme BIO</b>	<b>mardi 26 mai</b> Râpé de <b>Céleri BIO</b> en Rémoulade Emincé de Porc <b>Pays de Savoie 'Vallée d'Auge'</b> Petits-Pois & <b>Carottes BIO</b> Etuvés Crème Dessert <b>Leztroy</b> Chocolat au <b>Lait BIO</b> du <b>Crêt Joli</b>	<b>mercredi 27 mai</b> Concombres façon Tzatziki Tajine d'Agneau aux Epices Douces <b>Boulghour BIO</b> à l'Huile d'Olive Fondue de Légumes du Moment Fromage de Chèvre <b>d'Habère Poche</b> <b>Compotée Pomme &amp; Rhubarbe BIO</b> Lezsaisons	<b>jeudi 28 mai</b> Fricassée de <b>Boeuf BIO</b> sauce Bolognaise <b>Coquillettes BIO Alpina Savoie</b> Chou-Fleur Béchamel au <b>Lait BIO</b> <b>Yaourt Fermier BIO</b> de <b>Savoie</b> à la <b>Crème de Marron BIO AOP d'Ardèche</b>	<b>vendredi 29 mai</b> Les Premiers Melons <b>Charentais</b> Poisson Frais Sauce Crème Pommes de Terre Grenailles Rôties <b>Abondance AOP</b> de <b>Pers-Jussy</b> <b>Banane BIO</b>