



Crèche Moyens-Grands

afaq
ISO 14001
Environnement
AFNOR CERTIFICATION

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE 2020

	lundi 30 nov.	mardi 1 déc.	mercredi 2 déc.	jeudi 3 déc.	vendredi 4 déc.
49 Semaine	Boulettes de Boeuf BIO façon Kefta Semoule BIO Gonflée Haricots Verts BIO Persillés La Dent du Chat BIO Ananas & Orange, Pointe de Cannelle	Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Penne Rigate BIO Alpina Savoie Gratin de Courge Spaghetti BIO Petit Suisse Nature Pomme BIO de Cercier	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Filet de Merlu Dugléré Riz BIO Fantaisie Bûche de Chèvre Mousse au Chocolat Leztroy	Velouté Carotte & PDT BIO , Pointe de Cumin Quiche au Fromage Epinards au Lait BIO de Minzier Yaourt Fermier de la Ferme des 4 Saisons à Reignier	Endives au Jambon, Recette des Enfants (Endives, PDT BIO , Béchamel au Lait BIO) Meule des Pays de Savoie Cake aux Pommes BIO
50 Semaine	Émincé de Porc de Région Dijonnaise Butternut de Savoie en Crumble Pépinettes BIO à l'Huile d'Olive Brie Clémentines BIO	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Dos de Cabillaud à l'Italienne Blé BIO au Beurre Comté Fruiter BIO AOP Compote Pomme & Orange BIO Lezsaisons	Chou Chine BIO Cocktail Sauté de Veau BIO au Curry Polenta BIO aux Trompettes Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture Lezsaisons	Hachis Parmentier Landais Fondue de Poireaux BIO Petit Suisse Nature Orange BIO	Crème de Potimarron de Savoie Lezsaisons Mini Quenelles du Royans à la Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Panacotta au Coulis de Framboises Leztroy
51 Semaine	Céleri et Pommes BIO en Rémoulade Cappelletti du Royans Épinard Ricotta, Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	Salade de Lentilles BIO Gribiche Filet de Colin sauce Citron Haricots Verts BIO Persillés Camembert Banane BIO	Betterave Rouge BIO Vinaigrette Leztroy Dos de Saumon Frais Crémé Riz Basmati aux Potimarrons BIO Compote de Pommes BIO	 <i>Repas de Noël!</i>	Steak Haché de Boeuf BIO Charolais sauce BBQ Croés Alpina Savoie façon Pilaf Etuvee de Blettes BIO Chèvre Demi-Sec d' Habère Poche Pomme BIO de Cercier
52 Semaine	Vacances Scolaires 21/12 Coleslaw, Chou & Carotte BIO Diots Rochois Tranchés Polenta BIO à l'Ancienne Abondance AOP des Pays de Savoie Flan Vanille Leztroy au Lait BIO	mardi 22 déc. Quiche au Fromage Purée de Brocolis BIO Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature BIO de Minzier Orange	mercredi 23 déc. Boeuf Bourguignon Boulghour BIO Gonflé Flan de Courge BIO Petit Suisse Nature Banane BIO	jeudi 24 déc. Macaronis BIO de Chambéry et sauce Carbonara Leztroy Epinards au Lait BIO de Minzier Beaufort AOP Pomme BIO de Cercier Caramélisées	Joyeux Noël !
53 Semaine	lundi 28 déc. Cuidités de Betteraves Rouges BIO Quenelles BIO du Royans sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert Clémentines	mardi 29 déc. Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Emincé de Poulet Français Rôti Doré au Four Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Nature Biscuit Spéculoos Leztroy	mercredi 30 déc. Carottes & Navets BIO en Macédoine Sauté de Veau Français Grand Veneur Purée de Pommes de Terre BIO Yaourt Nature BIO de Minzier Pomme BIO de Cercier	jeudi 31 déc. Longe de Porc façon Bacon Mijotée de Lentilles Vertes BIO Carottes BIO Vichy Comté Fruité BIO Compote Pomme & Potimarron BIO Lezsaisons	Bonne Année !

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.