Crèche Moyens-Grands

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024

Semaine	lundi 1 avril	Menu de Pâques 02/04	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
14	Férié	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Colombo de Colin et ses Petits Légumes Semoule BIO Gonflée Moelleux au Chocolat & Crème Anglaise au Lait BIO de **Minzier**	Carottes BIO Râpées Vinaigrette Dahl de Lentilles Corail BIO Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Fromage Blanc BIO de **Minzier**, Confiture de Fraises **Lezsaisons**	Sauté de Veau HVE **Français** aux Olives Torsades BIO **Alpina**, pointe d'Huile d'Olive Purée de Brocolis BIO Camembert Compotée Pomme & Abricot BIO **Lezsaisons**	Aiguillette de Poulet **Français** à la Crème Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Pommes de Terre BIO Sautées Comté AOP BIO Pomme BIO de **Chez Lacroix, Cercier**
	lundi 8 avril	**mardi 9 avril**	**mercredi 10 avril**	**jeudi 11 avril**	**vendredi 12 avril**
15	Céleri Rave BIO en Rémoulade Raviolis Emmantal & Basilic BIO de **Royans**, sauce Tomate **Leztroy** Yaourt Fermier BIO de **La Ferme du Crêt Joli** façon Stracciatella	Coleslaw, Chou Blanc & Carotte BIO Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Meule de Savoie BIO Purée Pomme & Banane **Lezsaisons**	Émincé de Dinde **Française** à l'Italienne Chou-Fleur au Curry, Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Polenta BIO Tradition Brie Tarte Flan Vanillé **Leztroy**	Diot Tranché de **la Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron** Purée Patate Douce & PDT BIO Blettes BIO à la Tomate Comté AOP BIO Banane BIO des **Antilles**	Bolognaise de Boeuf BIO **Français** Macaronis BIO **Alpina Savoie** Juste au Beurre Haricots Verts BIO Persillés Crème Dessert **Leztroy** Vanille au Lait BIO de la **Ferme de Minzier**
	Vacances Scolaires 15/04	**mardi 16 avril**	**Menu Indien 17/04**	**jeudi 18 avril**	**vendredi 19 avril**
16	Tortilla, Oeufs et PDT BIO Épinards au Lait BIO du **Crêt Joli** Petit Suisse Nature Biscuit Moelleux aux Noix **Leztroy**	Radis Roses et Beurre Emincé de Veau BIO **Français** au Romarin Polenta BIO Tradition Abondance AOP Pomme BIO de **Chez Lacroix, Cercier**	Émincé de Poulet **Français** sauce Tandoori Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée Carottes BIO & Cumin Yaourt Nature Sucré BIO du **GAEC** de Tétaz, **Saint-Germain-les-Paroisses** Biscuit Indien Kulkul **Leztroy**	Dos de Lieu Noir Sauce Citron & Huile d'Olive PDT Grenailles BIO Rôties Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de **Minzier** Carré du Trièves BIO de **La Laiterie du Mont-Aiguille** Compote de Pommes BIO **Lezsaisons**	Quiche au Fromage, Oeufs BIO & Lait BIO du **Crêt Joli** Boulghour BIO Gonflé Blettes BIO Béchamel Salade d'Ananas, Sirop de Vanille
	lundi 22 avril	**mardi 23 avril**	**mercredi 24 avril**	**jeudi 25 avril**	**vendredi 26 avril**
17	Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette **Leztroy** Émincé de Poulet **Français**, Jus aux Herbes Blé BIO à la Tomate Yaourt à la Mirabelle BIO de **Minzier**	Macédoine de Légumes, Navets & Carottes BIO Quenelle Nature BIO de **Saint-Jean-de-Royans**, Sauce Tomatée Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert Compotée Pomme & Rhubarbe BIO **Lezsaisons**	Tranche de Jambon Blanc Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Juste au Beurre Epinards au Lait BIO de **Minzier** Emmental Râpé Français Banane BIO des **Antilles**	Filet de Colin sauce Citron Haricots Verts BIO Persillés Polenta BIO Tradition Crème Caramel au Lait BIO du **Crêt Joli**	Céleri Rave BIO en Rémoulade Boeuf BIO des **GAEC des Savoie & Jura** sauce Forestière Pommes de Terre BIO façon Potatoes Comté AOP BIO Pommes BIO Caramélisées **Lezsaisons**

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.