

## Crèche Moyens-Grands



Pain BIO à chaque repas

	45	Rentrée Scolaire 03/11	mardi 4 nov.	mercredi 5 nov.	jeudi 6 nov.	vendredi 7 nov.
JS DU MOIS DE NOVEMBRE 2025	Semaine <b>5</b>	Raviolis Champignons & Aïl des Ours BIO de Royans, sauce Crémée au Pesto Salsifis en Persillade Emmental Râpé Français Compotée Pomme & Poire BIO Lezsaisons	Colombo de Colin & ses Petits Légumes de Saison Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Petits Pois Etuvés Crème Dessert Chocolat Leztroy, au Lait BIO de Minzier	Gratin PDT BIO, Jambon Français & Béchamel au Lait BIO Poêlée de Haricots Verts BIO Français Brioche Tressée	Velouté de Courgette Lezsaisons Sauté de Veau Français aux Olives Macaronis BIO Alpina Savoie Abondance AOP de Nos Fruitières Poire BIO de Cercier	Sauté de Filet de Poulet <b>Français</b> à la Provençale Polenta BIO Tradition Potimarrons BIO Rôtis Yaourt à la Châtaine BIO de <b>Minzier</b>
	46	lundi 10 nov.	Férié 11/11	mercredi 12 nov.	jeudi 13 nov.	Les Délices des Princesses 14/11
	Semaine	Dos de Lieu façon Dugléré Petits Pois & Carottes de <b>Reignier</b> Etuvés Pommes de Terre au Four Petit Suisse Nature Cake aux <b>Pommes BIO Leztroy</b>	Férié	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Gratin de Courge Spaghetti BIO Brie des Pâturages Comtois Purée de Pomme HVE Lezsaisons	Boulette de Pois façon Kefta Sauce Massalé Semoule BIO de Savoie Gonflée Fondue de Poireaux BIO Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella	Soupe de Butternut BIO Lezsaisons Emincé de Cuisse de Poulet Français au Miel & Epices Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Gruyère IGP, de Franche-Comté Pomme BIO de Chevrier
	47	lundi 17 nov.	mardi 18 nov.	mercredi 19 nov.	Menu Beaujolais 20/11	vendredi 21 nov.
	Semaine .	Filet de Colin sauce Citron  Coquillettes BIO Alpina Savoie au Beurre  Epinards BIO Français au Lait BIO du Crêt Joli  Meule de Savoie BIO Compotée Pomme & Coing BIO Lezsaisons	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomate Lezsaisons Chou-Fleur Béchamel Mijoté de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Emincé de Boeuf <b>Français</b> & son Jus Patate Douce Rôtie au Four <b>Blettes BIO</b> à la Tomate <b>Carré du Trièves BIO</b> de <b>La Laiterie</b> <b>du Mont-Aiguille</b> <b>Clémentine Corse IGP</b>	Saucisson à Cuire Tranché de La Salaison des Alpes Gratin Dauphinois aux Pommes de Terre de Savoie Butternut BIO Rôtis au Beurre Jus de Pomme BIO de Lacroix, à Cercier Sablé Potimarron BIO de Savoie & Chocolat Leztroy	Potage Saint Germain BIO Lezsaisons Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz BIO cuit façon Pilaf Camembert des Pâturages Comtois Banane des Antilles
ا کا	48	lundi 24 nov.	mardi 25 nov.	mercredi 26 nov.	jeudi 27 nov.	vendredi 28 nov.
MENUS	Semaine	Brandade de Colin aux PDT & Butternut BIO Poélée de Haricots Beurre Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Pomme BIO de Cercier	Velouté de Poireaux BIO Lezsaisons Torsades BIO Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz	Aiguillette de Poulet <b>Français</b> à la Moutarde <b>Blé BIO</b> au Beurre Purée de <b>Brocolis &amp; Pois Cassés BIO</b> Crème Caramel, <b>Œufs &amp; Lait BIO</b> de <b>Minzier</b>	Quiche au Fromage <b>Leztroy Riz BIO</b> cuit façon Pilaf <b>Carottes BIO</b> à la Crème <b>Poire BIO</b> de <b>Cercier</b>	Bourguignon de Boeuf BIO des GAEC de Savoie & Jura Boulghour BIO Gonflé Potimarrons BIO Rôtis Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Mirabelle Lezsaisons