

Crèche Moyens-Grands



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS D'AOUT 2026

Semaine	32	lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	vendredi 7 août
		Bouchée Provençale Courgette & Herbes de Provence BIO & Sauce Barbecue Froide Leztroy Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Purée de Brocolis BIO Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE Français	Concombre BIO façon Tzatziki Macaronis BIO Alpina Savoie & sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Pêche BIO Française	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Émincé de Poulet Français à l'Italienne Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Gâteau de Semoule BIO & son Caramel Leztroy	Cake aux Olives Leztroy P'tit Colin Sauce Paprika Poêlée de Haricots Verts BIO Français Semoule BIO Alpina Savoie Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Steak Haché BIO Français & son Jus Pommes de Terre façon Potatoes Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Meule de Savoie BIO Mousse au Chocolat Leztroy
	33	lundi 10 août	mardi 11 août	mercredi 12 août	jeudi 13 août	vendredi 14 août
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Brandade de Colin Tian Provençal Camembert des Pâturages Comtois Abricot BIO Français	Aiguillette de Poulet Français à la Crème Petits Pois & Carottes Etuvés Torsades BIO Alpina Savoie Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses	Dos de Cabillaud sauce Dugléré Riz BIO cuit façon Pilaf Tomates & Aubergines Lamingtons Leztroy	Chipolata Tranchée de La Salaison des Alpes & sa Sauce Rougail Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Gruyère IGP , de Franche-Comté Duo de Pastèque & Melon	Carottes Râpées en Vinaigrette Gnocchis BIO Sauce Pesto Comté BIO AOP Seignemartin Nectarine BIO Française
	34	lundi 17 août	mardi 18 août	mercredi 19 août	jeudi 20 août	vendredi 21 août
		Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Colombo de Colin Estival, Courgettes & Carottes BIO Riz Camarguais BIO IGP Yaourt Fermier BIO de Minzier à la Confiture de Framboise BIO Lezsaisons	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Émincé de Filet de Poulet Français sauce Barbecue Lentilles Vertes BIO Mijotées Meule de Savoie BIO Pêche BIO Française	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Tomatoe Lezsaisons Haricots Beurre BIO Français Persillés Blé BIO Gonflé Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Émincé de Boeuf Français Pommes de Terre au Four Tomates Concassées Brie des Pâturages Comtois Clafoutis aux Fruits Rouges Leztroy	Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Penne Rigate BIO Alpina Savoie Ratatouille Bûchette de Chèvre Melon Charentais HVE Français
Semaine	35	lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
		Radis Roses & Rosace de Beurre Fleur de Sel IGP Leztroy Émincé de Dinde Française , Sauce au Cidre Pommes de Terre à la Lyonnaise Tomates & Poivrons en Basquaise Yaourt à la Pêche de Vigne BIO de Minzier	Filet de Colin sauce Curry Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO façon Barbecue Comté BIO AOP Seignemartin Pastèque BIO à Croquer	Tomates de Gaillard façon Kachumbari Hachis Parmentier de Pois BIO Français Petit Suisse Nature Nectarine BIO Française	Jambon Blanc Français Coquillettes BIO Alpina Savoie Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO Gruyère IGP , de Franche-Comté Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO de Minzier	Quiche Tomatoe & Moutarde Leztroy Purée Carottes & Lentilles Corail BIO Camembert des Pâturages Comtois Prune BIO Française
Semaine	36	lundi 31 août	mardi 1 sept.	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
		Cake au Fromage Leztroy Pommes de Terre Vapeur Poêlée de Haricots Verts BIO Français Purée de Pomme HVE Lezsaisons				

Ces menus sont validés par Fanny PREVOND 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. Vous pouvez retrouver les substituts et allergènes sur le fichier joint à ce document.