

Crèche Moyens-Grands



Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

Semaine	36	lundi 31 août	mardi 1 sept.	mercredi 2 sept.	jeudi 3 sept.	vendredi 4 sept.
			Raviolis Emmental & Basilic BIO de St-Jean Tomatés Petits-Pois Etuvés Yaourt Nature BIO de Minzier	Colombo d'Emincé de Dinde Française Semoule BIO Alpina Savoie Aubergines & Courgettes BIO Petit Suisse Nature Cake Marbré Leztroy	Steak Haché de Boeuf BIO Français & son Jus Ecrasé de Pommes de Terre de Savoie Poêlée de Haricots Verts BIO Français Gruyère IGP , de Franche-Comté Grappe de Raisin	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Chili Sin Carne, au Pois BIO Français Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Camembert Pastèque à Croquer
	37	lundi 7 sept.	mardi 8 sept.	mercredi 9 sept.	jeudi 10 sept.	vendredi 11 sept.
		Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO Français Epinards BIO Français Crèmeux au Lait BIO Pommes de Terre Rôties Nectarine	Brudet de Poissons Boulghour BIO Gonflé Ratatouille Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Banane Lezsaisons	Croustillou des Alpes à la Courgette Poêlée de Haricots Beurre Français Pépinettes BIO Alpina Savoie au Beurre Carré du Trièves BIO de La Laiterie du Mont-Aiguille Pastèque à Croquer	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Risotto Camarguais Crèmeux au Poulet Français & Champignons Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaisons	Jambon Blanc Français Coquillettes Semi-Complètes BIO Alpina Savoie Courgettes BIO façon Barbecue Yaourt Nature de Brebis de La Laiterie du Mont-Aiguille Melon Charentais HVE
	38	lundi 14 sept.	mardi 15 sept.	mercredi 16 sept.	jeudi 17 sept.	vendredi 18 sept.
		Aiguillette de Poulet Français à l'Italienne Pommes de Terre HVE de Savoie au Four Mélange Aubergines & Tomates Beaufort AOP de Haute-Maurienne Biscuit Sablé Spéculos Leztroy	Crèmeux aux 2 Saumons Riz BIO cuit façon Pilaf Brocolis BIO Persillés Flan Chocolat Leztroy , au Lait BIO	Tomates de Gaillard & Vinaigrette Leztroy Torsades HVE Alpina Savoie & Sa Sauce Carbonara Leztroy Emmental Râpé Français Prune BIO Française	Chipolata Tranchée de La Salaison des Alpes Polenta BIO Tradition Courgettes BIO au Cumin Comté BIO AOP Seignemartin Melon Charentais HVE	Quenelle Nature BIO de St-Jean Sauce Béchamel Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Ecrasé de Pommes de Terre BIO Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier
Semaine	39	lundi 21 sept.	mardi 22 sept.	mercredi 23 sept.	jeudi 24 sept.	vendredi 25 sept.
		P'tit Colin Sauce Curry Pommes de Terre BIO façon Potatoes Tian Provençal Meule de Savoie BIO Prune BIO Française	Emincé de Poulet Français aux Herbes Penne Rigate BIO Alpina Savoie Purée de Brocolis BIO Camembert des Pâturages Comtois Grappe de Raisin	Œufs BIO Français Brouillés au Fromage Riz Basmati BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO & Tomates Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Crêt Joli à la Confiture de Cerise Lezsaisons	Sauté de Porc à la Moutarde, Le Rougeot du Charvin Blé BIO au Beurre Carottes BIO à la Crème Crème Dessert Vanille Leztroy , au Lait BIO	Gnocchis BIO sauce Tomatée Lezsaisons Flan de Potimarron BIO Emmental Râpé Français Poire BIO de Chez Lacroix
Semaine	40	lundi 28 sept.	mardi 29 sept.	mercredi 30 sept.	jeudi 1 oct.	vendredi 2 oct.
		Diot Tranché de La Salaison des Alpes, La-Roche-sur-Foron Purée Chou-Fleur & Haricots Lingots BIO Comté BIO AOP Seignemartin Purée Pomme & Cerise Lezsaisons	Brandade de Colin aux Pommes de Terre BIO Courgettes BIO façon Barbecue Yaourt à la Vanille du GAEC du Pré Jourdan, St-Laurent	Sauté de Filet de Poulet Français Sauce Crèmeuse Duo Riz & Quinoa BIO Tomates & Poivrons en Basquaise Gruyère IGP , de Franche-Comté Prune BIO Française	Falafels Tomatés BIO de Sassenage & Sauce Ketchup Froide Leztroy Haricots Verts BIO Français Persillés Polenta BIO Tradition Moelleux au Chocolat & sa Crème Anglaise Leztroy	Sauté de Boeuf BIO des GAEC Savoie & Jura Bourguignon Macaronis BIO Alpina Savoie Carottes BIO Vichy Brie des Pâturages Comtois Grappe de Raisin

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.