



Semaine du 8 au 12 mai 2017

Crèches: les menus*

s19	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Salade de pommes de terre façon de l'aude	Salade de chou blanc au chorizo ou Salade de chou blanc	Tomate à la croque au sel	Salade de haricots verts au vinaigre de framboises

Plat		Sauté de porc aux citrons confits ou Sauté de dinde aux citrons confits	Rôti de dinde cuit jus à la sauge	Boeuf façon créole	Filet de poisson sauce au fenouil

Garniture		Méli-mélo de haricots	Brunoise de légumes	Jeunes carottes persillées	Gratin de poireaux

Produit laitier		Quinoa	Red beans	Purée de pommes de terre	Riz au four

		Brie	Fromage blanc	Petit suisse	

Dessert		Pêches au sirop	Banane	Poires au sirop et pépites de chocolat	Pâtisserie Mossière

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 15 au 19 mai 2017

Crèches: les menus*

s20	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge au gouda et cumin	Taboulé libanais	Céleri branche pommes et comté	Salade verte	Poireaux sauce tartare
Plat	Aiguillettes de poulet sauce mexicaine	Quenelles de brochet sauce nantua	Rôti de porc sauce poivre ou Rôti de dinde sauce poivre	Spaghettis sauce bolognaise	Poisson frais du jour sauce grenobloise
Garniture	Epinards à la crème d'ail	Haricots beurre persillés	Poêlée de légumes trio	Brocolis persillés
Produit laitier	Pommes de terre vapeurs Tomme	Eblys Brie	Polenta Comté Camembert Cœur de blé
Dessert	Crème dessert chocolat	Abricots au sirop	Salade de fruits frais	Compote de pommes et framboises et son biscuit	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 22 au 26 mai 2017

Crèches : les menus*

s21	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates au basilic	Salade de pois chiches au riz, thon et poivrons	Concombres à la vinaigrette moutardée	Asperges sauce blanche	Carottes cuites sauce blanche
Plat	Jambon braisé sauce chasseur ou Jambon de dinde sauce chasseur	Bœuf aux olives	Rôti de dinde sauce colombo	Mignon de porc sauce cognac	Filet de poisson aux amandes
Garniture	Gratin de blettes	Navets persillés	Poêlée d'Olivier	Haricots verts justes beurrés	Poêlée de Christophe
Produit laitier	Semoule au lait	Tortis au beurre	Lentilles dijonnaise	Patates douces	Riz safrané
Dessert	Abondance	Maroilles	Coulommiers	Reblochon	
	Ananas au sirop	Brugnon	Crème dessert vanille	Fraises au sucre	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.



Semaine du 29 mai au 2 juin 2017

Crèches : les menus*

s22	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de brocolis à l'échalote	Salade verte	Filet de maquereaux à la tomate	Courgettes crues au curry	Chou-fleur sauce tartare
Plat	Boulette de bœuf sauce aux épices	Hamburger de poisson sauce gribiche	Rôti de bœuf jus aux oignons	Sauté de veau marengo	Filet de poisson sauce marinère
Garniture	Légumes couscous	Potatoes	Purée de haricots verts	Carottes aux oignons	Haricots plats persillés
Produit laitier	Semoule orientale	Saint nectaire	Lingots à la béarnaise	Macaronis au beurre	Riz au four
Dessert	Reblochon	Cube pomme et banane	Munster	Chanteneige	Yaourt nature
	Pêche		Brugnon	Compote de pommes à la cannelle	Pâtisserie

* Nos menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être amenés à évoluer.

Les viandes bovines sont d'origine française

Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants par risque de contamination croisée : (céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂, lupin, mollusques)

Pour les personnes souffrant d'une allergie, il est préférable de prévoir un PAI.