



Menu de la semaine

HIVER



Mars crèche

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 9

Maïs et cœur de palmier
Couscous végétarien Bio
Semoule semi-complète Bio
Flan praliné 🍌

Mardi 10

Betteraves vinaigrette Bio
Blanquette de poisson
Jeunes carottes
Gouda ou fromage blanc
Chausson aux pommes



Mercredi 11

Céleri Bio rémoulade
Rôti de porc
Tortis
Fromage
Fruit de saison Bio

Jeudi 12

Quiche Lorraine maison
Emincé de veau aux olives
Petits pois Bio
Yaourt nature
Banane Bio

Vendredi 13

Salade verte Bio
Volaille marinée
Purée de patate douce
Lait fraise Bio
Fruit de saison Bio

Samedi 14

Salade de pâtes
Jambon blanc
Ratatouille
Fromage
Compote de fruits Bio



Dimanche 15

Carottes râpées
Palette de porc fumé
Pâtes
Fromage 🇫🇷
Salade de fruits

■ Crudités ■ Cuidités ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages
AB Label Bio 🍌 Appellation d'Origine Protégée 🌍 Indication Géographique Protégée 🇫🇷 Produit Local

Toutes nos viandes sont d'origine française, la viande de bœuf de la région Auvergne Rhône-Alpes et la viande d'agneau de Savoie ou Haute-Savoie.
Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

