



Menu de la semaine

AUTOMNE



MENUS CRECHE DU 16 AU 20 OCTOBRE

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Lundi 16

Velouté de panais
Rizotto aux champignons
Fromage blanc local
Crème de marron

Mardi 17

Salade verte, avocat, crevette, pamplemousse
Sauté d'agneau au thym de Megève
Gratin dauphinois
Yaourt aux fruits bio

Mercredi 18

Guacamole
Viande de bœuf
Riz créole bio
Fromage
Fruit frais bio

Jeudi 19

Salade verte et buchette de chèvre
Emincé de porc à l'ananas
Purée de patate douce
Clafoutis aux poires maison

Vendredi 20

Sauté de poulet fermier au chorizo
Semoule bio et tomate rôtie
Lait vanille
Fruit de saison bio

■ Crudités et cuisinées ■ Protéines ■ Féculents ■ Laitages

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter. Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

