

MENU POUR LA CRECHE ST MARTIN CHAGNY - GRANGES

SEMAINE DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2020

GRAND

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Entrée Coleslaw	Salade verte ciselée		Macédoine Mais	Potage de lég frais
Plat principal Rôti de Porc au jus SV Hokli à la crème	Pl. filet Saumon huile d'olive		Sautés de Veau au jus SV Blancquette de poisson	Cœur de filet Merlu scc tomate
Légumes Féculeux	Lentilles Bio Mijotées		Brocolis au beurre	Tortis
Produit laitier	Fromage Blanc		Cantal	Brie Bio
Dessert	Ananas frais		Fian vanille caramel Bio	Kiwi

SEMAINE DU 7 DÉCEMBRE AU 11 DÉCEMBRE 2020

GRAND

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Entrée Haricots verts en salade	Emincé Poireaux en salade		Potage de lég frais	Céleri râpé citronné
Plat principal Emincés de Bœuf aux Olives SV Quenelle scc tomate	Blanc de Dinde au jus SV collin scc citron		Omelette scc tomate	Cœur Colin beurre et citron
Légumes Féculeux	Potiron et P de terre à la crème		Petits-Pois	Boulgour aux Oignons
Produit laitier	Yaourt Bio Nature		Petit Suisse Bio	Samos
Dessert	Biscuit Maison au chocolat Orange		Kiwi	Clémentines Bio

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2020

GRAND

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Entrée Salade de Blé Tomate	Potage Crécy		Salade de Bett. Rouges / P de terre	Carottes râpées BIO au citron
Plat principal Esclape de Volaille au jus SV Omelette ciboulette	Œufs durs béchamel		Jambon Blanc SV collin scc tomate	Form/Suprême de Hokli h. d'olive citron
Légumes Féculeux	Julienne de légumes frais		Chou-Fleur Bio	Lentilles au jus
Produit laitier	Emmenthal Bio		Yaourt Nature	Edam
Dessert	Purée Pomme Coing		Clémentines	Fian Vanille au lait BIO

SEMAINE DU 14 DÉCEMBRE AU 18 DÉCEMBRE 2020

GRAND

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Entrée Macédoine au thon	Salade verte ciselée		Potage Aurore	Carottes râpées au thym
Plat principal Cœur de filet de Merlu beurre persil	Œufs sauce Aurore		Filet de Poulet à la crème SV Saumon crème	Portion de Merlu h. d'olive
Légumes Féculeux	Brocolis Bio		H. verts Extra- Fins	Blé (beurre)
Produit laitier	Six-de-Savoie		Brie Bio	Vache qui Rit Bio
Dessert	Riz au lait		Pomme Gala	Quetsches au naturel

Apprends à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :



REGANDES

Produit issu de l'agriculture biologique

Menus adaptés sans réserves des contaminants, d'appropriation.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille ; France ; Agricoles. NE
NE : les poissons en viandes, poissons, œufs sont atteints avec la
portion du midi, leur présence n'est donc pas recommandée au dîner.
Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner, s'il y a encore
un biberon de lait le soir.
Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations de GEMERV
construits par une Diététicienne Diplômée
(séquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

