



Chartres métropole Restauration

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 06 au Vendredi 10 Décembre 2021

Lundi 06 Décembre

Betteraves vinaigrette
Pépites de boeuf au bouillon



Riz

Saint Paulin 

Fruit de saison

Goûter : Petits suisses naturels
et Pain



Mardi 07 Décembre

Carotte/céleri vinaigrette
Pépites de porc au bouillon



Flageolets

Mimolette 

Fruit de saison

Goûter: Yaourt nature
et Pain



Mercredi 08 Décembre

Haricots verts  et thon vinaigrette

Pépites de dinde au bouillon 

Purée de pommes de terre

Carré de l'Est

Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature velouté
et Pain



Jeudi 09 Décembre

Chou blanc vinaigrette 
Pépites de boeuf sauce tomate 



Pâtes torti 3 couleurs 

Fromage blanc nature 

Fruit de saison

Goûter: Riz au lait maison

Vendredi 10 Décembre

Concombres à la vinaigrette 
Cubes de hoki sauce crème 

Carottes vapeur

Tomme noire 

Fruit de saison

Goûter: Fromage blanc nature 
et Gateaux secs




Chartres métropole Restauration

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Décembre 2021

Lundi 13 Décembre

Carottes râpées vinaigrette
Pépites de dinde sauce basilic 
Pilaf de blé au beurre
Saint Nectaire
Fruit de saison



Goûter : Petits suisses nature 
et Pain

Mardi 14 Décembre

Concombre vinaigrette
Pépites de veau (UE) sauce crème
Haricots beurre
Vache qui rit 
Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature 
et Pain

Mercredi 15 Décembre



Salade piémontaise
Pépites de bœuf sauce tomatée 
Flan de courgettes
Rouy 
Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature velouté 
et Madeleines



Jeudi 16 Décembre

Repas de Noël

Gougères de fromage 
Cubes de poisson sauce crème
Petits bouchons de pommes de terre
Mini Bombel 
Clémentine

Goûter: Sapin de Noël au chocolat

Vendredi 17 Décembre

Salade de pâtes/surimi
Pépites de porc au bouillon 
Julienne romanesco
Emmental 
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison 



Chartres métropole Restauration

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 20 au Vendredi 24 Décembre 2021

Lundi 20 Décembre

Haricots verts vinaigrette
Pépites de bœuf sauce forestière
Semoule
Saint Nectaire
Fruit de saison
Goûter : Petits suisses naturels
et Pain



Mardi 21 Décembre

Salade chiffonnade
Pépites de dinde au bouillon
Riz
Saint Paulin
Fruit de saison
Goûter: Crème de pain d'épices



Mercredi 22 Décembre

Concombre vinaigrette
Mixé de canard
Haricots blancs sauce tomatée
Cantal
Fruit de saison
Goûter : Fromage blanc nature
et purée pomme coing



Jeudi 23 Décembre

Salade de blé thon
Pépité de porc sauce tomate
Epinard béchamel
Camembert
Fruit de saison
Goûter : Petits suisses naturels
et Gateaux secs



Vendredi 24 Décembre

Carottes râpées vinaigrette
Cube de poisson sauce citron
Haricots verts
Edam
Fruit de saison
Goûter: Yaourt nature
et Compote pomme-cassis



NOTA : Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Chartres métropole Restauration


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS



Du Lundi 27 au Vendredi 31 Décembre 2021



Lundi 27 Décembre

Chou fleur vinaigrette
Pépites de dinde sauce normande 
Torti 3 couleurs 
Camembert
Fruit de saison



Goûter : Petits suisses naturels 
et Pain

Mardi 28 Décembre

Concombre à la crème 
Pépites de veau (UE) au bouillon
Lentilles
Saint Paulin 
Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature 
et purée pomme-banane 


Mercredi 29 Décembre

Salade de blé et thon 
Pépites de bœuf sauce tomate 
Flan de courgettes
Chanteneige
Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature 
et Madeleines



Jeudi 30 Décembre

Potage de légumes
Cubes de hoki sauce dieppoise 
Riz safrané
Chèvre
Fruit de saison

Goûter : Yaourt aromatisé 

Vendredi 31 Décembre

Chou rouge vinaigrette 
Pépites de porc au bouillon 
Purée de haricots verts 
Tomme noire 
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison 