



CHARTRES
MÉTROPOLE

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 01 au Vendredi 05 Février 2021

Lundi 01 Février

Salade chiffonnade

Sauté de porc sauce chasseur



(porc normand)

Carottes bâtonnets



Camembert

Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature

Mardi 02 Février

Radis / beurre

Omelette au fromage



Coquillettes



Petit suisse nature

Fruit de saison

Goûter : Crêpe au chocolat



Mercredi 03 Février

Salade pommes de terre et thon

Rôti de dinde sauce aigre douce



Julienné romanesco

Kiri

Fruit de saison

Goûter : Pain / barre au chocolat



Jeudi 04 Février

Carottes râpées à la vinaigrette



Brandade de poisson



Carré de l'Est

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature

Vendredi 05 Février

Salade de pâtes vinaigrette



Sauté de boeuf sauce tomate



Chou-fleur à la béchamel

Saint Nectaire



Fruit de saison

Goûter : Entremet vanille




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

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 08 au Vendredi 12 Février 2021

Lundi 08 Février

Betteraves à la vinaigrette 
 Emincé de dindes sauce normande 
 Riz créole
 Chanteneige
 Fruit de saison
 Goûter : Fromage blanc nature 

Mardi 09 Février

Taboulé
 Escalope de poulet sauce crème 
 Haricots beurre 
 Pont l'Evêque
 Fruit de saison
 Goûter: Velouté fruit 





Mercredi 10 Février

Carottes râpées à la vinaigrette
 Sauté de porc sauce curry 
 (porc normand)
 Flageolets
 Yaourt nature 
 Fruit de saison
 Goûter : Pain d'épices / beurre



Jeudi 11 Février

Chou rouge à la vinaigrette
 Blanquette de poisson 
 Epinards à la béchamel
 Carré de l'Est
 Fruit de saison
 Goûter: Semoule au lait 

Vendredi 12 Février



Potage "maison"
 Sauté de boeuf bourguignon 
 (rae à viande)
 Purée
 Saint Paulin 
 Fruit de saison
 Goûter: Yaourt nature 

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS


Du Lundi 15 au Vendredi 19 Février 2021

Lundi 15 Février

Potage "maison"
Sauté d'agneau (UE)
Blé  aux petits légumes
Camembert
Fruit de saison
Goûter : Yaourt nature 

Mardi 16 Février

Menu à Thème: SAVOYARD

Salade chiffonnade
Tartiflette (UE)
Petit suisse nature
Fruit de saison
Goûter: Riz au lait 





Mercredi 17 Février

Taboulé
Sauté de veau à la crème 
Haricots verts 
Saint Paulin 
Fruit de saison



Goûter : Compote / gâteaux secs



Jeudi 18 Février

Carottes râpées à la vinaigrette 
Omelette nature 
Petits pois
Chèvre
Fruit de saison
Goûter: Entremet chocolat

Vendredi 19 Février


Salade pommes de terre / dés de dinde
Steak de poisson sauce provençale 
Poêlée à la provençale
Emmental 
Fruit de saison
Goûter: Viennoise / confiture

MENU CRÈCHE




REPAS DES GRANDS

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Février 2021

Lundi 22 Février



Salade chiffonnade
Emincés de lapin sauce moutarde 
Carottes bâtonnets
Coulommiers
Fruit de saison
Goûter : Pain / kiri

Mardi 23 Février

Chou blanc à la vinaigrette 
Blanquette de poisson 
Riz exotique
Camembert
Fruit de saison
Goûter : Petit suisse nature 



Mercredi 24 Février

Betteraves à la vinaigrette 
Emincés de dinde crème ciboulette 
Semoule
Carré de l'Est
Fruit de saison
Goûter : Crème de boudoir



Jeudi 25 Février

Carottes râpées à la vinaigrette
Hachis de canard 
Bleu douceur 
Fruit de saison
Goûter : Fromage blanc nature 

Vendredi 26 Février

Potage "maison"
Daube à la provençale 
(raie à viande)
Brocolis
Cantal 
Fruit de saison
Goûter : Entremet vanille 