



CHARTRES
MÉTROPOLE

MENU CRÈCHE

Repas Grand

Du Lundi 02 Mars au Vendredi 06 Mars 2020

LUNDI 02 Mars

Radis / Beurre



Hachis Parmentier



Fromage blanc nature



Fruit de saison

Goûter : Yaourt bio sucré de canne



MARDI 03 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette



Rôti de dinde sec chasseur



Épinards à la béchamel

Tomme noire



Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait



MERCREDI 04 Mars

Salade de pommes de terre et dés de dinde

Sauté de porc sec normand



(porc normand)

Chou-fleur à la béchamel

Saint Paulin



Fruit de saison

Goûter : Purée de poire / gaufrette



JEUDI 05 Mars

Chou blanc à la vinaigrette



Steak de poisson beurre citronné



Haricots beurre



Coulommiers

Fruit de saison

Goûter : Crème de boudoir



VENDREDI 06 Mars

Potage de légumes « maison »

Sauté de boeuf



(race à viande)

sauce tomate

Coquillettes



Emmental



Fruit de saison

Goûter : Petit suisse nature



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



CHARTRES
MÉTROPOLE

MENU CRÈCHE

Repas Grand

Du Lundi 09 au Vendredi 13 Mars 2020

LUNDI 09 Mars

Potage « maison »

Sauté d'agneau (UE)

Semoule

Vache qui rit

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature



MARDI 10 Mars

Salade de blé  provençale

Langue de bœuf sauce tomate 

Haricots verts 

Rouy

Fruit de saison

Goûter : Pain d'épices / beurre



MERCREDI 11 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette 

Emineés de dinde sec moutarde 

Petits pois à la française 

Blé douceur 


Fruit de saison

Goûter : Petit suisse nature 



JEUDI 12 Mars

Betteraves à la vinaigrette 

Sauté de porc sauce indienne
(porc normand) 

Haricots coco tomates

Edam

Fruit de saison

Goûter : Entremet vanille 

VENDREDI 13 Mars

Taboulé

Blanquette de poisson 

Epinards à la béchamel

Camembert

Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature 

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

MENU CRÈCHE

Repas Grand

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2020

LUNDI 16 Mars

Salade chiffonnade



Steak de poisson beurre citronné



Coquillettes aux petits légumes

Emmental



Fruit de saison

Goûter : Ananas au sirop

MARDI 17 Mars

Salade p. de terre et gruyère vinaigrée

Sauté de canard aux champignons



Carottes vapeur

Coulommiers

Fruit de saison

Goûter : Viennoiserie nature



MERCREDI 18 Mars

Potage « maison »

Rôti de dinde à la crème

Poêlée provençale

Carré de l'Est

Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait



JEUDI 19 Mars

Menu à Thème : Repas du monde

Cœur de palmier / maïs vinaigrée

Goulasch hongroise



(race à viande)

Riz à l'espagnole

Tendre bleu

Fruit de saison

Goûter : Cocktail de fruits exotiques

VENDREDI 20 Mars

Taboulé

Omelette au fromage

Haricots verts

Mimollette

Fruit de saison

Goûter : Petit suisse nature

avec coulis framboise





CHARTRES
MÉTROPOLE

MENU CRÈCHE

Repas Grand

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2020

LUNDI 23 Mars

Betteraves à la vinaigrette



Escalope de poulet au jus



Julienne Romanesco

Yaourt nature



Fruit de saison

Goûter : Pain / Vache qui rit

MARDI 24 Mars

Courgettes et radis râpés

Sauté d'agneau (UE)

Riz créole

Carré de l'Est

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature



MERCREDI 25 Mars

Macédoine à la vinaigrette

Sauté de dinde aux champignons



Coquillettes



Et gruyère râpé

Fruit de saison

Goûter : Compote pommes cassis
/ gâteaux secs



JEUDI 26 Mars

Carottes râpées à la vinaigrette



Sauté de bœuf sauce tomate



(race à viande)

Purée

Vache qui rit

Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature



VENDREDI 27 Mars

Salade de lentilles

Blanquette de poisson



Poêlée provençale

Gouda

Fruit de saison

Goûter : Entremet chocolat



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



CHARTRES
MÉTROPOLE

MENU CRÈCHE

Repas Grand

Du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril 2020

LUNDI 30 Mars

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de veau sauce normande

Riz exéole

Coulommiers

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature



MARDI 31 Mars

Radis / beurre

Rôti de bœuf

Flageolets

Chantenzige

Fruit de saison

Goûter : Flan nappé caramel



MERCREDI 01 Avril

Salade de pâtes vinaigrette

Boulettes de bœuf BIO

sauce tomate

Jardinière de légumes

Edam

Fruit de saison

Goûter : Yaourt nature



JEUDI 02 Avril

Concombres à la vinaigrette

Steak de poisson sauce aux moules

Purée de carottes

Brie

Fruit de saison

Goûter : Pain / Chantenzige



VENDREDI 03 Avril

Potage « maison »

Sauté de porc sauce moutarde

Petits pois à la française

Cantal

Fruit de saison

Goûter : Petit suisse nature



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