

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 05 au Vendredi 09 Octobre 2020

Lundi 05 octobre

Bettcraves à la vinaigrette
Sauté de boeuf sauce chasseur
(race à viande)
Brocolis
Coulommiers
Fruit de saison



Goûter : Yaourt aromatisé



Mardi 06 octobre

Salade chiffonnade
Brandade de poisson
Kiri
Fruit de saison



Goûter : Fromage blanc nature



Mercredi 07 octobre

Coeur de palmier/maïs vinaigrette
Langue de boeuf sauce tomate
Blé aux petits légumes
Carré de l'Est
Fruit de saison



Goûter : Bouillie



Jeudi 08 octobre

Menu à thème : repas beauceron
Carottes râpées à la vinaigrette
Rata beauceron
Feuille de Dreux
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature



Vendredi 09 octobre

Taboulé
Sauté d'agneau (UE)
Haricots verts
Mimolette
Fruit de saison



Goûter : Entremet vanille



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre 2020

Lundi 12 octobre

Potage "maison"
Escalope de poulet au jus
Carottes vapeur
Cantal
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature



Mardi 13 octobre

Carottes râpées à la vinaigrette
Omelette au fromage
Pommes anglaises
Carré frais
Fruit de saison



Goûter : Pain / Kiri

Mercredi 14 octobre

Salade de riz et thon
Sauté de boeuf sauce tomate
(race à viande)
Haricots beurre
Saint Paulin
Fruits de saison



Goûter : Fromage blanc nature



Jeudi 15 octobre

Macedoine à la vinaigrette
Blanquette de poisson
Riz créole
Coulommiers
Fruits de saison



Goûter : Entremet chocolat



Vendredi 16 octobre

Salade de blé provençale
Rôti de boeuf
Chou-fleur à la béchamel
Emmental
Fruit de saison



Goûter : Riz au lait



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Octobre 2020

Lundi 19 octobre

Betteraves à la vinaigrette
Coquillettes
à la bolognaise
Emmental
Fruit de saison



Goûter : Fromage blanc nature

Mardi 20 octobre

Pommes de terre et thon vinaigrette
Emineés de dinde sec normande
Poêlée provençale
Coulommiers
Fruit de saison



Goûter : Petit suisse aromatisé



Mercredi 21 octobre

Radis beurre
Hachis de canard
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature



Jeudi 22 octobre

Salade de pâtes vinaigrette
Steak de poisson
sauce aurore
Bâtonnière légumes carottes jaunes
Carré de l'est
Fruit de saison



Goûter : Riz au lait

Vendredi 23 octobre

Carottes râpées à la vinaigrette
Sauté de boeuf sec champignons
(race à viande)
Blé aux petits légumes
Tome noire
Fruit de saison



Goûter : Semoule au lait

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Octobre 2020

Lundi 26 octobre

Potage "maison"
Escalope de poulet à la crème
Riz safrané
Camembert
Fruit de saison



Goûter : Petit suisse nature



Mardi 27 octobre

Salade chiffonnade
Sauté de porc au jus (porc normand)
Purée
Gouda
Fruit de saison



Goûter : Entremet vanille



Mercredi 28 octobre

Taboulé
Sauté de bœuf sauce chasseur
(racé à viande)
Haricots verts
Petit suisse sucré
Fruit de saison



Goûter : Crème de pain d'épices



Jeudi 29 octobre

Carottes râpées à la vinaigrette
Sauté de veau marenge
Boulogne
Emmental
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature



Vendredi 30 octobre

Salade pommes de terre et dés de dinde
Blanquette de poisson
Carottes vapeur
Roug
Fruit de saison



Goûter : Pain / barre de chocolat