

# MENU : MOIS DE JANVIER 2025

## CRECHE GRAND

| LUNDI 6   | MARDI 7   | MERCREDI 8  | JEUDI 9  | VENDREDI 10   |
|---|---|---|--|---|
| Velouté de potimarrons<br>Pates sauce forestière<br>Fromage<br>Compote de fruits maison                       | Tartes à l'oignon<br>Filet de cabillauds petits légumes<br>Riz bio<br>Brie 7<br>Pomme ou poire                        | Maïs en salade<br>Haché de volaille<br>Courgettes<br>Yaourt fruit             | Salade de brocoli et fromage de chèvre<br>Sauté de bœuf aux champignons<br>Ecrasé de pommes de terre maison 3-7 Mandarines | Flan de carottes fraiche et maison<br>Pates à la carbonara<br>Emmental râpée<br>Galettes des rois maison<br>Fruit |
| LUNDI 13  | MARDI 14  | MERCREDI 15   | JEUDI 16   | VENDREDI 17   |
| Salade de betteraves rouges<br>Gratin de potiron<br>Filet de poisson<br>Yaourt 7<br>Salade de fruits fraiche  | Salade d'endives et des de fromage<br>Sauté de poulet aux olives<br>Ebly bio<br>Yaourt 7 Compote                      | Salade de lentilles<br>Filet de poisson<br>Haricot vert<br>Yaourt fruit       | Soufflé aux fromages<br>Boullgour et petits légumes de saison<br>Poire fraîche<br>Yaourt                                   | Velouté de légumes de saison<br>Veau marengo et légumes de saisons<br>Fromage 7<br>Fruit                          |
| LUNDI 20  | MARDI 21  | MERCREDI 22   | JEUDI 23   | VENDREDI 24   |
| Soupe de pates<br>Filet de poisson<br>Poêlée Carottes<br>Fromage blanc et coulis 7 fruit                      | Pois chiche a la corse<br>Sauté de porc aux champignons 7<br>Semoule et petits légumes<br>Yaourt à la vanille 7 Fruit | Salade de céleri<br>Haché de veau<br>Duo de carottes<br>Yaourt fruit          | Salade verte<br>Couscous<br>Laitage<br>Compote   | Salade de brocoli<br>Pates aux champignons<br>Emmental râpés<br>Gâteau petit beurre au chocolat<br>Fruit          |
| LUNDI 27  | MARDI 28  | MERCREDI 29   | JEUDI 30   | VENDREDI 31   |
| Salade de lentilles<br>Gratin de courges et crumbles aux fromages<br>Haché de veau<br>Salade de fruits maison | Velouté de patate douce 7<br>Tortellini 4 fromages 1-7<br>Yaourt<br>Fruit   | Bouillon de vermicelles<br>Haché de volaille<br>Haricot beure<br>Yaourt fruit | Taboulé 1<br>Poisson au four 4<br>Poêlé de légumes<br>Faiselle<br>Fruit  | Salade verte<br>Jambon Blanc<br>Pommes dauphines<br>Gâteau aux fruits   |

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés.

Les fruits et certains légumes proviennent du jardin des dentelles à Sarrians les autres légumes sont surgelés.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.



# MEILLEURS VŒUX

