

MENU : MOIS DE MARS 2025

CRECHE GRAND

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6 VG	VENDREDI 7
Avocats mayonnaise maison Filet de poisson Purée de pommes de terre maison Tomes de montagne Pomme au four maison	Salade de brocolis Blanquette de veau Poêlé de carottes fraîche Yaourt et coulis Fruits frais de saison	Salade de pâtes Jambon blanc Fromage Fruit	Salade de maïs bio et œufs durs Perle de blé aux légumes Yaourt Fruits frais de saison	Salade de betteraves rouges Saucisses fraîches Lentilles bio Fromage Pommes
LUNDI 10 VG	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Pois chiche bio à la Corse Gratin de courges Yaourt & Fruit	Carottes râpées Filet de poisson aux légumes Mélanges 5 céréales bio Laitage Compote	Soupe trio de légumes Haché de volaille Epinard Fromage & Fruit	Quiche maison aux fromage Filet de dinde au curry Gratin de brocolis Laitage Salade de fruits fraîche maison	Asperges Pâtes bio à la carbonara Fromage à la coupe Compote maison
LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21 VG
Radis beurre Pilon de poulet Tagliatelles bio Yaourt Compote	Patates douces et carottes râpées Bœuf braisé Salsifis à la crème Laitage Poires fraîches	Velouté de brocoli Haché de veau Carottes Yaourt & fruit	Salade de Haricots verts Poisson en papillotes Riz bio Saint Marcellin Fruit frais	Poireaux en vinaigrette Lasagne de légumes Laitage Corbeilles de fruits
LUNDI 24	MARDI 25 VG	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Salade de cœur d'artichaut Hachi Parmentier maison 7 Fromage & fruit	Macédoine de légumes Risotto aux légumes Yaourt végétarien Ananas	Velouté de patate douce Poisson au four Poireaux à la crème Fromage & fruit	Coleslaw Sauté d'agneau Flageolets Crème au caramel bio Fruit frais de saison	Salade verte dés d'emmental jambon Pommes dauphines Yaourt et fruits
LUNDI 31				
Taboulé Gratin de cabillaud Purée de légumes Laitage et Fruits poêlé				

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 de l'épicerie Chez Mimi & Alain les autres légumes sont surgelés.

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

MENU : MOIS DE MARS 2025

CRECHE GRAND

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 de l'épicerie Chez Mimi & Alain les autres légumes sont surgelés.

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