

Crèche Moyens-Grands : LES BAMBINS DU CHERAN

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE FéVRIER 2021

	lundi 1 févr.	Chandeleur 02/02	mercredi 3 févr.	jeudi 4 févr.	vendredi 5 févr.
Semaine 5	Salade Coleslaw, Chou Dur & Carotte BIO Raviolis BIO du **Royans** Emmental Basilic et Coulis Provençal Beaufort AOP de **Haute-Maurienne** Clémentines	Betterave Rouge BIO Vinaigrette **Leztroy** Filet de Colin sauce Citron Choux Fleurs en Gratin au Lait BIO Pommes de Terre BIO Vapeur Crêpe Chocolat Noisette	Râpé de Céleri BIO en Rémoulade Emincé de Boeuf **Français,** sauce Strogonoff Riz BIO aux Fines Herbes Yaourt Nature BIO de **Minzier** Quartiers d'Orange	Soupe à l'Oignon Émincé de Poulet **Français** sauce Crème Carottes de **Savoie** Vichy Comté AOP Râpé, pour la Soupe Cake Marbré **Leztroy**	Tartiflette Savoyarde **Leztroy** aux Pomme de Terre BIO et Fromage de **l'ENILV** Epinards au Lait BIO de **Minzier** Compote Pomme & Potimarron BIO **Lezsaisons**
	Vacances Scolaires 08/02	**mardi 9 févr.**	**mercredi 10 févr.**	**jeudi 11 févr.**	**vendredi 12 févr.**
Semaine 6	Potage Cuisiné de Butternut BIO Cabillaud, Huile d'Olive & Citron Blé BIO à la Tomate Abondance AOP BIO des **Pays de Savoie** Pomme BIO de **Cercier**	Émincé de Porc de **Rhône-Alpes** sauce Moutarde Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Purée de Brocolis BIO Crème Dessert **Leztroy** Chocolat au Lait BIO du **Crêt Joli**	Aiguillette de Poulet **Français,** Vallée d'Auge Pomme de Terre BIO au Four Etuvée de Blettes de **Savoie** Petit Suisse Nature Pain Perdu Choco Banane	Quenelles BIO du **Royans** sauce Tomate Haricots Verts BIO Poêlés Riz BIO cuit façon Pilaf La Dent du Chat BIO Orange	Lasagnes Fraîches de **Haute-Savoie** au Boeuf **Charolais** Fondue de Poireaux BIO Crème Caramel, Oeufs et Lait BIO
	lundi 15 févr.	**Mardi Gras 16/02**	**Cendres 17/02**	**jeudi 18 févr.**	**vendredi 19 févr.**
Semaine 7	Salade de Lentilles Vertes BIO Gribiche Tortilla aux Oeufs et PDT BIO Epinards au Lait BIO de **Minzier** Camembert Clémentines	Velouté Crémeux de Champignons Emincé de Veau BIO au Romarin Crozets BIO **Alpina** Crémeux Fromage Râpé **Français** Gaufre & Pâte à Tartiner **Leztroy**	Carottes & Navets BIO en Macédoine Filet de Merlu façon Couscous Riz BIO cuit façon Pilaf Bûche de Chèvre Banane BIO des Antilles	Boulettes de Boeuf BIO façon Kefta Semoule BIO au Cumin Légumes BIO à l'Orientale Fromage Blanc BIO de **Minzier,** à la Confiture de Cerises **Lezsaisons**	Râpé de **Céleri Savoyard** en Rémoulade Emincé de Porc de **Région** au Curry Petits Pois & Carottes BIO Etuvés Brie Compote Pomme & Banane BIO **Lezsaisons**
	Rentrée Scolaire 22/02	**Nouvel An Chinois 23/02**	**mercredi 24 févr.**	**jeudi 25 févr.**	**vendredi 26 févr.**
Semaine 8	Emincé de cuisse de Poulet **Français** Haricots Plats au Confit Tomaté Pépinettes BIO **Alpina Savoie** Juste au Beurre Comté Fruitier BIO AOP Pomme BIO de **Cercier**	Quenelles Natures BIO du **Royans** en Béchamel Riz BIO façon Cantonais Navets BIO Poêlés Ananas, Sirop de Badiane	Crème Savoureuse d'Epinards Chipolata **Savoyarde** Purée de Chou-Fleur & PDT BIO Petit Suisse Nature Quartiers d'Orange	Cuidités de Betteraves BIO Mimosa Poisson Frais en Court-Mouillement Croés **Alpina Savoie** façon Pilaf Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la Crème de Marron BIO AOP **d'Ardèche**	Boeuf BIO des **Savoie** en Carbonade Pomme de Terre **de Savoie** façon Potatoes Brocolis BIO Persillés Meule des **2 Savoie** Mousse au Chocolat **Leztroy**

Ces menus sont validés par Marion MOLLARD notre diététicienne. Ils peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison. Ils sont conformes au décret n°2011-1227 du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.