Crèche Moyens-Grands : LES BAMBINS DU CHERAN

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MAI 2021

Semaine	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
18	**lundi 3 mai** Radis Croquants & Petit Beurre Emincé de Dinde sauce Tomate Riz BIO cuit façon Pilaf Carottes BIO Vichy Comté Fruité BIO Flan Vanille **Leztroy** au Lait BIO	**mardi 4 mai** Salade de Blé BIO à la Menthe Cabillaud en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Nature Pomme du **Tremblay**	**mercredi 5 mai** Les Premières Tomates Vinaigrette Tajine d'Agneau aux Epices Douces Semoule BIO Gonflée Courgettes Recette Barbecue Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier**	**jeudi 6 mai** Tortis BIO **Alpina Savoie** et Sauce Carbonara Purée de Brocolis BIO Fromage Râpé **Français** Compote Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**	**vendredi 7 mai** Émincé de Boeuf **Français** au Jus Haricots Verts BIO Poêlés Pommes de Terre BIO Vapeur Camembert Ananas, Sirop Basilic
19	**lundi 10 mai** Pépinettes BIO **Alpina Savoie** façon Tex Mex Chipolata de **Région** Grillée Purée de Chou-Fleur & PDT BIO La Dent du Chat BIO Pomme du **Tremblay**	**mardi 11 mai** Céleri Rave BIO en Rémoulade Émincé de Poulet **Français** Yassa Riz BIO aux Poivrons Yaourt Fermier BIO **GAEC Tetaz**	**mercredi 12 mai** Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Tortilla aux Champignons, Oeuf & PDT BIO Epinards au Lait BIO de **Minzier** Beaufort AOP de **Haute-Maurienne** Banane BIO	**jeudi 13 mai** Férié	**vendredi 14 mai** Pont de l'Ascension
20	**lundi 17 mai** Cuidités de Betteraves Rouges BIO Raviolis BIO du **Royans** aux Légumes du Soleil BIO Yaourt aux Fruits BIO de **Minzier**	**mardi 18 mai** Carottes BIO Râpées Vinaigrette Émincé de Porc de **Région** à l'Italienne Semoule BIO Gonflée Jus de Raisin Rouge BIO de **Savoie** Roulé Chocolat **Leztroy**	**mercredi 19 mai** Les Premiers Melons **Charentais** Emincé de Dinde sauce Colombo PDT BIO façon Potatoes Camembert Compote Pomme & Poire BIO **Lezsaisons**	**jeudi 20 mai** Dos d'Eglefin sauce Curry Penne Rigate BIO **Alpina Savoie** Rougail de Tomates Fraîches Fromage Blanc BIO de **Minzier** au Coulis de Fruits **Lezsaisons**	**vendredi 21 mai** Boeuf BIO **GAEC des Deux Savoie** Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO Pilaf de Riz Basmati Fromage de Chèvre Banane BIO
21	**lundi 24 mai** Férié	**mardi 25 mai** Cake aux Olives Filet de Colin sauce Citron Purée de Brocolis BIO Brie Compote de Pommes du **Tremblay**	**mercredi 26 mai** Haricots Verts BIO Vinaigrette Aiguillette de Poulet **Français** aux Trompettes Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Petit Suisse Nature Cookie	**jeudi 27 mai** Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles Natures BIO du **Royans** Gratinées Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Yaourt Nature Sucré BIO de **Minzier**	**vendredi 28 mai** Concombres façon Tzatziki Steak Haché de Boeuf BIO & Jus Coquillettes BIO **Alpina Savoie** Fromage Râpé **Français** Banane BIO
22	**lundi 31 mai** Salade de Lentilles Vertes BIO Emincé de cuisse de Poulet **Français** Epinards au Lait BIO de **Minzier** La Dent du Chat BIO Ananas, Sirop Basilic	**mardi 1 juin** Eventail de Melon **Charentais** Sauté de Veau BIO Marengo Semoule BIO aux Epices Douces Légumes BIO à l'Orientale Crème Dessert Chocolat, Lait BIO de **Minzier**	**mercredi 2 juin** Terrine de Légumes BIO Canard **Français** aux Navets Crozets BIO **Alpina Savoie** Fromage de Chèvre Banane BIO	**jeudi 3 juin** Poisson Frais Sauce Crème Pomme de Terre de **Savoie** au Four Haricots Beurre Persillés Abondance AOP de **Pers-Jussy** Tarte aux Pommes BIO **Leztroy**	**vendredi 4 juin** Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Riz BIO Safrané Courgettes BIO Confites Yaourt Fermier BIO de **Savoie** à la Confiture de Cerise **Lezsaisons**

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.