

MENUS DES CRÈCHES

Semaine du 6 au 10 novembre 2017

Repas nature mixé				
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Bœuf mixé Purée de courgettes Petit-suisse nature	Dinde mixée Épinards hachés & Purée de carottes 	Veau mixé Purée de carottes 	Colin mixé Purée de haricots verts Yaourt nature	Poulet mixé Purée de potiron Petit suisse aux fruits
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<u>Salade verte</u> Sauté de bœuf à l'andalouse 	<u>Salade de riz à l'orientale</u>  Œufs à la florentine (œufs durs et épinards à la béchamel)	<u>Velouté d'endives</u> Gigot d'agneau jus au thym	<u>Carottes râpées</u> Filet de lieu à la tomate	<u>Radis rondelles et salade verte</u> Fricassée de poulet à la crème
Courgettes braisées Brie <u>Compote de pommes</u> 	*** Emmental	Purée de PDT Édam	Haricots beurre persillés Yaourt à la fraise	Purée de potiron Saint Paulin
	<u>Fruit de saison</u>	Fruit de saison	<u>Fruit de saison</u>	<u>Fruit de saison</u> Cake à l'orange

Repas nature en morceaux				
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Emincé de bœuf  Courgettes Pommes vapeur  Petit-suisse nature	 Œufs durs Épinards hachés & Carottes 	Gigot d'agneau Carottes 	Filet de lieu Haricots beurre Semoule Yaourt nature	Fricassée de poulet Purée de potiron Riz créole Petit suisse aux fruits

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.

MENUS DES CRÈCHES

Semaine du 13 au 17 novembre 2017

Repas nature mixé				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Saumon mixé Purée de brocolis et carottes Minilacté à la fraise	Porc mixé <i>OU</i> poulet mixé Purée de haricots verts Yaourt nature	Dinde mixée Purée de carottes Petit suisse aux fruits	Bœuf mixé Purée de potiron Fromage blanc	Colin mixé Purée de carottes et de céleri Blédilacté nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur				

Repas 5 Composantes				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Chou rouge Pavé de colin mariné au citron Petits pois à la paysanne Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Potage poireaux-pommes de terre Escalope de dinde au jus Ratatouille & Riz Saint Morêt Salade d'agrumes	Salade fantaisie (chou chinois, frisée, chicorée rouge) Carré de porc fumé* <i>Steak haché</i> Haricots blancs à la tomate Munster Fruit de saison	Taboulé Bœuf bourguignon Chou-fleur persillé Fromage La Vaillotte Fruit de saison	Tarte au <u>poireaux</u> et fromage ail et fines herbes Hoki sauce champignons Pommes vapeur Port Salut Fruit de saison

Repas nature en morceaux				
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Pavé de colin Petits pois extra fins & Carottes Purée de PDT	Jambon blanc <i>OU</i> Poulet sauté Duo de haricots verts & beurre	Escalope de dinde Carottes	Mijoté de bœuf Chou-fleur & Potiron	Suprême de hoki Purée de céleri Pommes vapeur
Minilacté à la fraise	Blé	Riz créole	Coquillettes	Fromage blanc Blédilacté nature

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits				
Viande du Territoire Lorrain. Viandes nées, élevées et abattues en France	Produit Label Rouge	Produit issu de l'agriculture locale	Produit issu de l'agriculture locale	Recette Maison
				Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.

MENUS DES CRÈCHES

Semaine du 20 au 24 novembre 2017

Repas nature mixé				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Bœuf mixé	Saumon mixé	Veau mixé	Porc mixé OU dinde mixée	Poulet mixé
Purée de potiron	Purée de haricots verts & carottes 	Purée de courgettes	Purée de carottes 	Epinards hachés & Purée de courgettes
Fromage blanc 	Petit suisse fruité	Petit-suisse nature	Minilacté à la banane	Yaourt nature
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur 				

Repas 5 Composantes				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
 Macédoine mayonnaise Sauté de veau à l'orientale Semoule Fromage blanc 	Salade de torti au pesto Filet de saumon sauce armoricaine Harcots verts à la ciboulette Edam Fruit de saison	Potage au potiron Steak haché sauce chasseur Coquillettes Fourme d'Ambert Fruit de saison		MONTAGNE Salade de mâche Tartiflette à la dinde Tarte à la Myrtille
				 Salade de carottes râpées  Omelette & sauce tomate Julienne de légumes à l'ail & Riz pilaf Tomme de la Vezouze Abricots au sirop

Repas nature en morceaux				
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Escalope de veau	Filet de saumon	Cocotte de bœuf 	Fricassée de poulet 	Omelette 
Purée de potiron	Haricots verts	Courgettes	Carottes 	Jardinière de légumes bébé
Semoule	Pommes vapeur 	Riz créole	Purée de PDT	Pâtes fines
Fromage blanc 	Petit suisse fruité	Petit-suisse nature	Minilacté à la banane	Yaourt nature

les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits



Viande du Territoire Lorrain.
Viandes nées, élevées et abattues en France



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture locale



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture biologique locale



Produit issu de l'agriculture biologique

Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.

MENUS DES CRÈCHES

Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

Repas nature mixé					Repas 5 Composantes				
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1er	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1er
Dinde mixée	Colin mixé	Porc mixé OU veau mixé	Saumon mixé	Bœuf mixé	Duo de choux blanc et rouge 	Endive aux pommes vinaigrette au balsamique	Salade de penne au pesto	Salade de betteraves	Céleri rémoulade
Purée de carottes	Purée de courgettes	Purée de potiron	Purée de haricots verts	Purée de brocolis et carottes	Emincé de dinde sauce Bercy	Médaillon de merlu à l'oseille	Steak haché	Cubes de colin à la normande	Sauté de bœuf à la dijonnaise
Minilacté pêche-poire	Petit suisse fruité	Yaourt nature	Petit-suisse nature	Blédilacté à la vanille	tin de poireaux & PDT	Purée St Germain (pois cassés)	Chou-fleur persillé	Semoule	Brocolis et PDT
<u>Chaque jour en supplément:</u> Pommes de terre en cubes vapeur					Crème de tomme de Pierre Percée	Carré de l'Est	Saint Paulin	Fraïdou	Gouda
					Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Banane sauce chocolat

Repas nature en morceaux					les menus sont proposés sous réserve de disponibilité des produits				
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 1er					
Emincé de dinde	Médaillon de merlu	Porc sauté OU Dinde sautée	Cubes de colin	Sauté de bœuf		Viande du Territoire Lorrain. Viandes nées, élevées et abattues en France		Produit Label Rouge	
Emincé de blancs poireaux	Carottes	Chou-fleur et potiron	Haricots beurre	Brocolis		Produit issu de l'agriculture locale		Recette Maison	
Purée de PDT	Coquillettes	Riz créole	Semoule	Pommes vapeur		Produit issu de l'agriculture biologique		Produit issu de l'agriculture biologique	Tous les «repas nature» sont cuisinés à l'eau et sans sel.
Minilacté pêche-poire	Petit suisse fruité	Yaourt nature	Petit-suisse nature	Blédilacté à la vanille					

à l'andalouse	viande	tomate et concentré herbes de Provence oignons et poivron
à l'orientale	entrée	oignons pois chiches raisins secs tomate
sauce matelote	poisson	carottes champignons oignons herbes de Provence
au pesto	entrée	tomate basilic ail
sauce chasseur	viande	champignons tomates oignon estragon
sauce orientale	viande (veau)	tomate oignon légumes à couscous cumin
sauce Bercy	viande	concentré de tomates, échalotes, persil)
à la normande	poisson	crème champignons