

Crèche Moyens-Grands : LES PTITES CANELLES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2020

	28	29	30	31	
Semaine	<p>lundi 6 juil.</p> <p>Cuitidés de Betteraves BIO Mimosa Dos de Colin, Huile d'Olive & Basilic Bouloghour BIO aux Epices Douces Concassée de Tomates BIO Yaourt aux Fruits BIO de Minzier</p>	<p>Repas Froid 07/07</p> <p>Radis Roses et Beurre Émincé de Poulet Français aux Herbes Salade de Lentilles Vertes BIO aux Tomates Camembert Abricot BIO</p>	<p>mercredi 8 juil.</p> <p>Concombre d'Arthaz & Maïs Quiche au Fromage Riz BIO aux Fines Herbes Carottes à la Crème Petit Suisse Nature Compote de Fruits Frais Lezsaisons</p>	<p>jeudi 9 juil.</p> <p>Émincé de Veau BIO au Romarin Croés Alpina Savoie au Beurre Ratatouille, Courgette & Tomate BIO Crème Caramel au Lait BIO de Minzier</p>	<p>vendredi 10 juil.</p> <p>Carottes & Navets BIO en Macédoine Émincé de Boeuf Français au Jus Pommes de Terre au Four La Dent du Chat BIO Pêche BIO</p>
Semaine	<p>lundi 13 juil.</p> <p>Coquillettes BIO de Chambéry en Salade Steak Haché de Boeuf BIO sauce Rougail Epinards Crémeux au Lait BIO du Crêt Joli Brie Abricot BIO</p>	<p>Férié - Repas Froid 14/07</p> <p>Courgettes Râpées Vinaigrette Tranche de Jambon Blanc Taboulé Estival, Semoule BIO Yaourt Nature BIO de Minzier Nectarine BIO</p>	<p>Repas Froid 15/07</p> <p>Tomates d'Arthaz et Douce Vinaigrette Chipolata de Région au Four Tranchée Salade de Pépinettes Alpina Savoie Abondance AOP de Pers-Jussy Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 16 juil.</p> <p>Melon Charentais BIO Raviolis BIO du Royans aux Légumes du Soleil BIO et Coulis Provençal Leztroy Fromage Râpé Français Gâteau Marbré</p>	<p>vendredi 17 juil.</p> <p>Poisson Frais en Court-Mouillement Riz BIO cuit façon Pilaf Courgettes BIO Confités au Pistou Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Savoie</p>
Semaine	<p>lundi 20 juil.</p> <p>Dés de Betteraves Rouges BIO Émincé de Porc de Région sauce BBQ Penne Rigate BIO Alpina Savoie Comté Fruité BIO Marmelade Pomme & Pêche Lezsaisons</p>	<p>mardi 21 juil.</p> <p>Haricots Verts BIO Vinaigrette Filet de Merlu Juste Grillé Pommes de Terre Grenailles Rôties Tian, Tomate d'Arthaz Flan aux Oeufs, Lait BIO de Minzier</p>	<p>Repas Froid 22/07</p> <p>Concombres BIO à la Bulgare Tarte Tomates d'Arthaz & Moutarde Salade de Riz BIO & Haricots Rouges Yaourt Fermier BIO de Savoie et Coulis Leztroy aux Fruits d'Été</p>	<p>jeudi 23 juil.</p> <p>Émincé de Boeuf Français au Jus Gratin Dauphinois Poêlée de Courgettes de Savoie La Dent du Chat BIO Pêche BIO</p>	<p>vendredi 24 juil.</p> <p>Tranche de Melon Charentais BIO Émincé de Poulet Français sauce Coco/Vanille Blé BIO au Beurre Bûche de Chèvre Crème Dessert Chocolat au Lait BIO</p>
Semaine	<p>lundi 27 juil.</p> <p>Radis Roses et Beurre Filet de Colin sauce Citron Petits Pois et Carottes de Savoie Camembert Compote de Fruits Frais Lezsaisons</p>	<p>Repas Froid 28/07</p> <p>Pastèque BIO à Croquer Tranche de Jambon Blanc Salade de Tortis BIO Tex-Mex Fromage Blanc BIO Nature de Minzier Sablé Citron</p>	<p>mercredi 29 juil.</p> <p>Tomates d'Arthaz Vinaigrette Émincé de Dinde Française, sauce au Cidre Chou-Fleur Persillé Pommes de Terre Vapeur Meule des 2 Savoie Abricot BIO</p>	<p>jeudi 30 juil.</p> <p>Boeuf BIO en Bolognaise Spaghettis BIO Alpina Savoie Haricots Verts BIO Persillés Fromage Râpé Français Nectarine BIO</p>	<p>vendredi 31 juil.</p> <p>Concombre d'Arthaz à la Crétoise Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Courgette & Tomate BIO en Ratatouille Mousse au Chocolat Leztroy</p>