

Crèche Moyens-Grands : LES PTITES CANELLES

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE MARS 2022

	10	11	12	13	
Semaine	<p>lundi 7 mars</p> <p>Soupe aux Légumes BIO Lezsaisons Dos de Cabillaud, Sauce Paprika Blé BIO à la Tomate Meule des 2 Savoie Pomme BIO de Cercier</p>	<p>mardi 8 mars</p> <p>Emincé de Dinde sauce Provençale Riz Basmati Haricots Verts BIO Justes Sautés La Dent du Chat BIO Clémentines</p>	<p>mercredi 9 mars</p> <p>Terrine de Brocolis & Carottes BIO, Sauce Tartare Chipolata de Région Grillée Polenta BIO Tradition Navets Poêlés Fromage Blanc BIO de Minzier Façon Stracciatella</p>	<p>jeudi 10 mars</p> <p>Croziflette Savoyarde aux Crozetts BIO Alpina Savoie et Fromage de l'ENILV Purée de Brocolis BIO Compotée Pomme & Myrtille BIO Lezsaisons</p>	<p>vendredi 11 mars</p> <p>Betteraves Rouges BIO, Vinaigrette Leztroy Aiguillette de Poulet Français à la Crème Pommes de Terre de Savoie façon Potatoes Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Tarte façon Cheesecake</p>
Semaine	<p>lundi 14 mars</p> <p>Duo Carottes BIO et Céleri Râpés Emincé de Poulet Français, sauce Barbecue Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Banane BIO des Antilles</p>	<p>mardi 15 mars</p> <p>Crème de Potimarron BIO de Savoie Lezsaisons Filet de Colin sauce Citron Purée de Brocolis BIO Comté Fruittier BIO AOP Râpé Biscuit Spéculoos Leztroy</p>	<p>mercredi 16 mars</p> <p>Macédoine, Navet & Carottes BIO Emincé de Boeuf Français Coquillettes BIO Alpina Savoie Brie Purée Pomme & Poire Lezsaisons</p>	<p>jeudi 17 mars</p> <p>Sauté de Veau BIO du Périgord aux Olives Céréales Gourmandes BIO Fondue de Poireaux BIO Crème Dessert Chocolat au Lait BIO du Crêt Joli</p>	<p>vendredi 18 mars</p> <p>Oeufs Brouillés BIO à la Ciboulette Haricots Verts BIO Justes Sautés Pommes de Terre BIO Sautées Bûche de Chèvre Pomme BIO de Chevrier</p>
Semaine	<p>lundi 21 mars</p> <p>Émincé de Porc de Région au Curry Chou-Fleur Béchamel au Lait BIO de Minzier Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Camembert Salade d'Ananas, sirop Basilic</p>	<p>mardi 22 mars</p> <p>Salade d'Haricots Verts BIO Raviolis BIO du Royans, Sauce Crémée au Pesto, Farce Champignons et Ail des Ours Fromage Râpé Français Compotée Pomme & Coing Lezsaisons</p>	<p>mercredi 23 mars</p> <p>Soupe de Butternuts & Pommes de Terre BIO Lezsaisons Flan Dubarry à la Ricotte Semoule BIO Gonflée Carottes de Région à la Crème Quartiers d'Orange</p>	<p>jeudi 24 mars</p> <p>Boeuf BIO GAEC des Savoie Bourguignon Gratin Dauphinois, PDT des Pays de Savoie Fondue de Poireaux BIO Yaourt Fermier BIO de Haute-Savoie à la Confiture de Mirabelles Lezsaisons</p>	<p>vendredi 25 mars</p> <p>Betteraves BIO & Maïs en Vinaigrette Poisson Frais en Court-Mouillement Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Jus de Pommes BIO de Cercier Gâteau Roulé au Chocolat Noir</p>
Semaine	<p>lundi 28 mars</p> <p>Carottes & Panais BIO râpés Emincé de Poulet Français à la Crème Épinards au Lait BIO du Crêt Joli Yaourt à la Myrtille BIO de Minzier</p>	<p>mardi 29 mars</p> <p>Quenelles Nature BIO de Royans Coulis Provençal Riz BIO, Ciboulette & Tomates Confites Abondance AOP des Pays de Savoie Quartiers d'Orange</p>	<p>mercredi 30 mars</p> <p>Céleri BIO en Rémoulade Emincé de Veau Français Pommes de Terre Grenailles BIO Rôties Salsifis en Persillade Flan Vanille au Lait BIO de Minzier</p>	<p>jeudi 31 mars</p> <p>Bolognaise de Boeuf BIO Français Tortis BIO Alpina Savoie Haricots Verts BIO Justes Sautés Comté Fruittier BIO AOP Râpé Pomme BIO de Cercier</p>	<p>vendredi 1 avril</p> <p>Cake au Chèvre et Tomates Confites Dos d'Eglefin sauce Aurore Boughour BIO aux Epices Douces Carottes BIO Vichy Banane BIO des Antilles</p>