Menus Crèches Novembre Décembre 2018

		SEMAINE DU 05 novembre AU 09 novembre	SEMAINE DU 12 novembre AU 16 novembre	SEMAINE DU 19 novembre AU 23 novembre	SEMAINE DU 26 novembre AU 30 novembre
Lundi	Déjeuner	Salade de lentilles aux échalottes Rôti de porc au jus* Haricots beurre à l'ail Edam Fruit de saison	Salade de pépinettes Filet de poulet à la provençale Purée de courges Fromage blanc nature Fruit de saison	Salade de pois chiches à la marocaine Filet de hoki aux 4 épices Epinards à la béchamel Yaourt nature Fruit de saison	Betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Brandade de morue** 0 Mimolette Fruit de saison
	Goûter	Compote de pommes Biscuit casse croûte Yaourt nature	Pain et Pâte à tartiner Petit suisse nature Compote de poires	Petit suisse sucré Compote de pommes Moelleux au citron	Pain et miel Fromage blanc nature Compote de pommes (ind)
Mardi	Déjeuner	Cake du chef au potiron Filet de poisson sauce citron Purée 3 légumes Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Velouté du chef poireaux pommes de terre Cœur de merlu sauce safranée Riz pilaf Camembert Fruit de saison	Chou chinois aux pommes Palette de porc* à la provençale Blé Comté Compote de poires	Carottes râpées Sauté de bœuf bourguignon Haricots beurre aux oignons Vache picon Tarte aux pommes maison
	Goûter	Compote de poires Pain au lait Fromage blanc nature	Compote pommes Plumettis à la vanille Lait	Fruit Chamonix Fromage blanc nature	Fruit Mini roulé fraise Petit suisse nature
Mercredi	Déjeuner	Velouté dubarry du chef Sauté de volaille au paprika Purée de pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison	Radis emincés Macaronis à la carbonara* et râpé 0 Yaourt nature Ile flottante	Macédoine mayonnaise Sauté d'agneau sauce orientale Semoule Yaourt nature Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalottes Filet de lieu sauce ciboulette Poêlée multicolore (brocolis, champignons) Fromage blanc Fruit de saison
	Goûter	Compote pommes coings Petit suisse sucré Carré fourée abricot	Yaourt nature Palet breton Fruit	Petit beurre Petit suisse nature Compote pommes coings	Compote pommes bananes Cake aux fruits Yaourt nature
Jeudi	Déjeuner	Velouté de courgettes Omelette maison Petits pois au jus Cantal Fruit de saison	Céleri sauce cocktail Sauté de bœuf aux oignons Haricots verts persillés Emmental Gâteau basque	Salade de pâtes Rôti de veau à la moutarde Carottes à la soubise Fromage blanc nature Fruit de saison	Velouté de courges Sauté de veau à l'estragon Pommes vapeurs Cantafais Compote de poires maison
	Goûter	Compote en gourde Madeleine Petit suisse nature	Fruit Pain au lait Fromage blanc nature	Compote de poires Yaourt nature Pain et confiture	Fruit Palet breton Petit suisse nature
Vendredi	Déjeuner	Carottes râpées Sauté de veau au jus Farfalles et râpé Yaourt nature Compote de pommes (ind)	Salade de Boulghour Escalope de porc au jus * Chou fleur en gratin Gouda Fruit de saison	Crème de champignons Poulet façon grand-mère Galettes de pommes de terre Babybel rouge Petit pot de crème et sa galette	Salade coleslaw Omelette Gratin de blettes et pommes de terre Yaourt nature Fruit de saison
	Goûter	Fruit Fromage blanc aromatisé Galettes St Michel	Compote de poires (ind) Pain et miel Petit suisse nature	Fruit Biscuit cuillère Fromage blanc nature	Fromage blanc nature Compote pommes coings Pain d'épices

Menus Crèches Novembre Décembre 2018

		SEMAINE DU 03 décembre AU 07 décembre		SEMAINE DU 10 décembre AU 14 décembre		SEMAINE DU 17 décembre AU 21 décembre	
Lundi	Déjeuner	Céleri mayonnaise Blanquette de veau Pâtes St Nectaire Ananas au sirop		Salade coleslaw Steak haché sauce tomate Pommes paillassons St Marcellin Compote pommes bananes		Pépinettes en salade Jambon braisé * Salsifis au jus Camembert Fruit de saison	
	Goûter	Compote de poires Pain et miel Fromage blanc nature		Fruit Mini roulé abricot Petit suisse nature		Compote pommes coings Yaourt nature Chamonix	
Mardi	Déjeuner	Salade de pois chiches à la marocaine Aiguillettes de poulet au thym Purée de panais Faisselle Fruit de saison		Salade de blé à l'orientale Filet de colin à l'armoricaine Poêlée d'hiver (carottes, navets, champignons) Fromage blanc nature Fruit de saison		Carottes râpées Filet de lieu sauce ciboulette Blé à la tomate Tomme de Lozère Flan vanille nappé caramel	
	Goûter	Compote de pommes bananes Moelleux au citron Lait		Compote de pommes Biscuit casse croûte Yourt nature		Fruit Fromage blanc nature Moelleux au lait	
Mercredi	Déjeuner	Salade de brocolis vinaigrette Jambon blanc * Pommes vapeur Fromage blanc nature Compote de pommes bananes		Endives sauce tartare Goulash hongrois Purée de pommes de terre Brie Fruit de saison		Menu Noël	
	Goûter	Fruit Petit suisse nature Pain et vache picon		Compote de pommes (ind) Fromage blanc nature Pain et pâte de fruits		Compote de poires (ind) Petit suisse nature Pain et miel	
Jeudi	Déjeuner	Velouté du chef de lentilles corail Poulet aux champignons Carottes persillées P'tit Cottentin Gâteau du chef aux poires		Salade de betteraves Escalope de porc au jus* Lentilles mijotées Yaourt nature Mousse au chocolat maison		Menu Noël	
	Goûter	Fruit Madeleine Yaourt nature		Petit suisse sucré Petit beurre Fruit		Compote de pommes (ind) Faisselle Mini roulé abricot	
Vendredi	Déjeuner	Salade de haricots verts Filet de poisson au curry Riz pilaf Tomme de Savoie Fruit de saison		Velouté du chef de carottes Filet de poulet aux herbes Boulghour Fromage blanc nature Fruit de saison		Taboulé à la menthe Omelette maison Poêlée de légumes (brocolis, carottes) Yaourt nature Fruit de saison	
	Goûter	Compote pommes en gourde Fromage blanc nature Pain au lait		Compote de poires Yaourt nature Galettes St Michel		Compote de pommes bananes Pain et confiture Petit suisse aromatisé	

VIAS Grands

SHCB
J'♥ ma restauration collective d'ici

Menus Crèches Décembre 2018 - Janvier 2019

		SEMAINE DU 24 AU 28 DECEMBRE 2018		SEMAINE DU 31 DECEMBRE AU 4 JANVIER 2019	
Lundi	Déjeuner	Menu Noël		Salade d'haricots beurres Blanquette de volaille Pommes de terre sautées Mimolette Mousse au chocolat maison	
	Goûter	Compote pommes coings (ind) Petit suisse nature Palet breton		Fruit Plumettis vanille Yaourt nature	
Mardi	Déjeuner	Joyeux Noël		Bonne Année	
	Goûter				
Mercredi	Déjeuner	Betteraves cuites moutarde à l'ancienne Macaronis à la bolognaise** Chanteneige Fruit de saison		Salade d'haricots verts Bœuf braisé Carottes persillées Fromage blanc battu Beignet aux pommes	
	Goûter	Compote de poires Pain et confiture Fromage blanc nature		Galettes St Michel Petit suisse nature Compote pommes coings (ind)	
Jeudi	Déjeuner	Macédoine mayonnaise Aiguilettes de poulet au thym Purée de pommes de terre Cantal Fruit de saison		Salade de blé à la tomate Filet de poisson sauce citron Petits pois à la barigoule Tomme blanche Fruit de saison	
	Goûter	Compote pommes bananes (ind) Pain au lait Yaourt nature		Compote de pommes bananes Pain et confiture Yaourt nature	
Vendredi	Déjeuner	Carottes râpées Filet de poisson sauce crème Haricots verts persillés Fromage blanc nature Gâteau basque		Céleri râpé mayonnaise Coquillettes à la carbonara* et râpé St Bricet Compote de poires	
	Goûter	Fruit Petit suisse sucré Pain et miel		Fruit Madeleine Fromage blanc nature	

SHCB J'♥ ma restauration collective d'ici Votre partenaire pour une alimentation responsable