

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Le 1<sup>er</sup> et 2 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre				<b>**Repas de bienvenue**</b> Sirop de grenadine	Salade de betteraves mimosa
Plat protidique				Tranche de pastèque Bifteck haché charolais, jus aux oignons  <b>Bifteck haché charolais</b>	Thon à la tomate et au basilic <b>Thon émietté tomate rondelle</b>
Sa garniture				Pommes vapeur Haricots beurre <b>Galets de potiron</b>	Tortis  Carottes <b>Galets de carottes</b>
Produits laitiers				Petit cotentin	Camembert 
Desserts				Fromage blanc sucré <b>Compote de</b> <b>pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de</b> <b>pommes/poire</b> 
Goûter				Fruit  Yaourt	Biscuit Laitage enrichi



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB





















Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 5 au 9 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	<u>Les pas pareille</u> Concombres en rondelles	Salade coleslaw	Crêpe au fromage	Salade de céleri, courgette et tomate Vinaigrette à l'huile d'olive et citron 	Salade de risetti (pâtes) aux petits légumes
<b>Plat protidique</b>	<u>Yassa de poulet</u>  <b>Poulet rôti</b>	<b>Filet de lieu au four</b>	<b>Omelette aux fines herbes</b>	Sauté de bœuf charolais sauce poivrée  <b>Bifteck de bœuf charolais</b>	<b>Filet de poisson au citron</b>
<b>Sa garniture</b>	Floraline au beurre Carottes <b>Galets de carottes</b>	Courgettes au beurre Pommes vapeur <b>Galets de courgettes</b>	Haricots beurre à la tomate Pâtes <b>Galets de haricots verts</b>	Semoule de blé  Céleri gratiné <b>Galets de céleri</b>	Flan de courgettes, pdt, mozzarella et basilic  <b>Galets de potiron</b>
<b>Produits laitiers</b>	Cantadou	Yaourt aromatisé 	Cantal AOC	Fromage brique 	Fromage blanc sucré différemment Sucre, sucre roux et confiture de prune
<b>Desserts</b>	<b>Compote de fruits</b>  	Gaufre poudrée <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 	Yaourt nature <b>Compote de pommes</b> brugnon 	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 
<b>Goûter</b>	Jus de fruits Pain + Confiture	Fruit frais  Pain + fromage	Jus de fruits Laitage enrichi	Fruit frais  Biscuit 	Compote Pain + fromage



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB
























Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 12 au 16 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées	Haricots blancs à la provençale 	Courgette et ciboulette Vinaigrette balsamique 	Rillettes de canard  et pain navette	Céleri râpé aux pommes 
Plat protidique	<b>Escalope de dinde au jus</b> 	<b>Poulet rôti</b> 	Sauté de porc* sauce olive *Sauté de dinde <b>Sauté de porc sans sauce</b>	Pavé de poisson sauce basilic <b>Filet de poisson au four</b>	Omelette  <b>Omelette nature</b>
Sa garniture	Ratatouille à la niçoise Riz <b>Galets de courgettes</b>	Petits pois mijotés Carottes rondelles <b>Galets de carottes</b>	Tapioca au beurre  Brocolis <b>Galets de brocolis</b>	Coquillettes Epinards <b>Galets d'épinards</b>	Purée Dubarry (chou-fleur) Pommes vapeur <b>Galets de chou-fleur</b>
Produits laitiers	Saint Nectaire AOC	Petit suisse aromatisé	Bûche chèvre 	Fromage blanc sucré	Fraidou
Dessert	Ile flottante <b>Compote de pommes</b> poire 	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 	<b>Compote tous fruits</b>  	Fruit frais   <b>Compote de pommes/pêches</b> 	Milkquik  <b>Compote de pommes</b> 
Goûter	Fruit frais  Laitage enrichi	Jus de fruits Pain + fromage	Fromage blanc Pain + Barre chocolat	Compote Pain + fromage	Fruit frais  Biscuit



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB






















Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 19 au 23 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon charentais 	Taboulé	Salade croquante de pommes et oranges	Macédoine 	Chou chinois et carottes râpées
Plat protidique	Chipolatas grillée * *Saucisse de volaille <b>Escalope de porc</b>	Cuisse de poulet  sauce citron vert et tomate <b>Cuisse de poulet rôtie</b>	Sauté de bœuf charolais  sauce au maïs doux <b>Bifteck de bœuf charolais</b>	Sauté d'agneau sauce menthe façon orientale <b>Sauté d'agneau sans sauce</b>	Pavé de colin sauce marseillaise <b>Pavé de colin sans sauce</b>
Sa garniture	Lentilles mijotées  <b>Haricots verts</b> <b>Galets de haricots verts</b>	Légumes façon maillot (pdt pois, carotte, HV) <b>Galets de carottes</b>	Pommes de terre sautées  Brocolis <b>Galets de brocolis</b>	Floraline Céleri gratiné <b>Galets de céleri</b>	Ratatouille niçoise Pâtes <b>Galets de courgettes</b>
Produits laitiers	Fromage des Pyrénées	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Camembert 	Yaourt nature sucré
Desserts	Fromage blanc sucré <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/poire</b> 	Pêches au sirop <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/brugnon</b> 	Gâteau moelleux au chocolat  <b>Compote de pommes</b> 
Goûter	Fruit frais  Pain + chocolat	Jus de fruits Pain + fromage	Fruit frais  Pain + confiture	Riz soufflé Laitage enrichi	Fruit frais  Biscuit 



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB

















Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 26 au 30 septembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade iceberg et maïs	Salade de pommes de terre aux fèves et poulet 	Pâté de campagne* Et cornichon *pâté de mousse de canard	Croquant de concombre et pomme Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne 	Duo de haricots beurre et verts en salade à l'échalote
<b>Plat protidique</b>	Filet de hoky à la tomate <b>Filet de hoky tomate rondelle</b>	Bœuf charolais  bourguignon <b>Bœuf charolais sans sauce</b>	Filet de lieu sauce végétale au cerfeuil <b>Filet de lieu au four</b>	<b>Echine demi-sel</b>	Pavé de poisson sauce citron <b>Pavé de poisson citron</b>
<b>Sa garniture</b>	Pâtes Céleri gratiné <b>Galets de céleri</b>	Tapioca au beurre Carottes au jus <b>Galets de carottes</b>	Boullgour façon pilaf Epinards <b>Galets d'épinards</b>	Pommes vapeur Potiron au beurre <b>Galets de potiron</b>	Riz créole  Brocolis <b>Galets de brocolis</b>
<b>Produits laitiers</b>	Coulommiers	Mimolette	Saint Paulin	Fromage frais de campagne sucré	Cantafrais
<b>Desserts</b>	<b>Compote de fruits</b>  	Fruit frais   <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/banane</b> 	Roulé à la framboise <b>Compote de pommes</b> 	Assiette de fruits d'automne (raisins noir/ananas) <b>Compote de pommes/poire</b> 
<b>Goûter</b>	Laitage enrichi Biscuit	Jus de fruits Pain + miel	Compote Pain + chocolat à tartiner	Fruit frais  Pain + fromage	Lait grenadine Gaufrette vanille























# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 3 au 7 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Taboulé	Salade verte  Vinaigrette aux herbes 	Cake à la tomate aux herbes de Provence (Farine   )	<u>Les pas pareille</u> Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette 
<b>Plat protidique</b>	Sauté de porc* *sauté de dinde <b>Sauté de porc sans sauce</b>	Beignet de poisson et citron <b>Filet de poisson au four</b>	Poulet à l'estragon  <b>Poulet rôti</b>	<u>Pavé de poisson sauce aux fruits de la passion</u> <b>Pavé de poisson sans sauce</b>	Rôti de veau au romarin  <b>Rôti de veau</b>
<b>Sa garniture</b>	Pommes vapeur Epinards au beurre <b>Galets d'épinards</b>	Ratatouille à la niçoise Riz <b>Galets de courgettes</b>	Pâtes Haricots verts <b>Galets de haricots verts</b>	Floraline au beurre Brocolis <b>Galets de brocolis</b>	Pommes vapeur   Potiron au beurre <b>Galets de potiron</b>
<b>Produits laitiers</b>	Petit suisse aromatisé	Saint-Paulin	Camembert 	Cantafrais	Fromage des Pyrénées
<b>Desserts</b>	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 	<b>Compote de fruits</b>  	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 	Yaourt aromatisé <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/banane</b> 
<b>Goûter</b>	Jus de fruits Pain + fromage	Lait chocolaté Biscuit 	Pain + miel Laitage enrichi	Fruit frais Pain + confiture	Biscuit Fromage blanc sucré



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB


























Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 10 au 14 octobre 2016 : *Semaine de la Découverte : les fruits et légumes d'automne*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes bâtonnets Fromage blanc au curry	Salade pomme raisin, Vinaigrette à l'huile de noix 	Rillettes de merlu et pain polaire	Salade verte Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	Salade coleslaw  
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce Cantadou, agrume et potiron  Sauté de bœuf sans sauce	Filet de poisson sauce citron <b>Filet de poisson citron</b>	Rôti de dinde au jus  <b>Rôti de dinde</b>	Axoa de veau  <b>Bifteck haché de veau LBR</b>	<b>Filet de poisson au four</b>
Sa garniture	Tapioca au beurre Haricots verts <b>Galets de haricots verts</b>	Printanière de légumes au beurre <b>Galets de carottes</b>	<i>Crumble carotte et potiron</i>    Pommes vapeur <b>Galets de potiron</b>	Tortis au beurre Carottes <b>Galets de carottes</b>	Pommes vapeur Potiron au beurre <b>Galets de potiron</b>
Produits laitiers	Saint-Nectaire AOC	Buche chèvre 	Yaourt nature sucré 	Camembert 	Fromage blanc nature Crème de marrons
Desserts	Assiette de fruits : figue, banane <b>Compote de pommes/figue</b> 	Fromage blanc sucré <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais <b>Compote de pommes/banane</b> 	<i>Fruité poire et copeaux de chocolat</i>  <b>Compote de pommes/poire</b> 	<i>Clafoutis aux poires</i>  (Farine   ) <b>Compote de pommes</b> 
Goûter	Compote de fruits Yaourt sucré	Fruit frais Laitage enrichi	Compote Pain + fromage	Lait aromatisé Biscuit 	Fruit frais Pain + fromage




















# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 17 au 21 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Boullgour, tomate et poivron	Salade de tomates Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Carottes râpées Vinaigrette d'agrumes	Chou blanc et jambon de dinde	Œuf dur mayonnaise
Plat protidique	Escalope de volaille au jus <b>Escalope de volaille</b>	<b>Emincé de canard au four</b>	Rôti de bœuf charolais au jus  <b>Rôti de bœuf charolais</b>	Paëlla de la mer (poissons) <b>Filet de poisson au four</b>	Cuisse de poulet rôti et son jus  <b>Cuisse de poulet rôti</b>
Sa garniture	Epinards béchamel Semoule de blé <b>Galets d'épinards</b>	Pommes vapeur  Céleri au beurre <b>Galets de céleri</b>	Coquillettes  au beurre Brocolis <b>Galets de brocolis</b>	Floraline au beurre Carottes <b>Galets de carottes</b>	Haricots verts Pâtes <b>Galets de haricots verts</b>
Produits laitiers	Emmental	Carré 	Vache qui rit	Cantal AOC	Yaourt nature sucré  
Desserts	Fruit frais  <b>Compote de pommes/banane</b> 	Yaourt aromatisé <b>Compote de pommes</b> 	Crousti pommes vanille  spéculoos  <b>Compote de pommes/poire</b> 	Petits suisses sucrés <b>Compote de pommes/banane</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 
Goûter	Laitage enrichi Biscuit	Fruit frais Laitage enrichi	Fruit Pain + fromage	Fruit frais Fromage blanc	Lait aromatisé Pain + barre chocolatée



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef


















# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 24 au 28 octobre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates 	Salade de riz  , tomate et mozzarella	Potage paysan 	Salade de betteraves rouges	Radis à la croque au sel 
Plat protidique	Vinaigrette au cidre Goulasch de bœuf charolais  <b>Sauté de bœuf sans sauce</b>	Quiche au saumon  <b>Dés de poissons au four</b>	<b>Cuisse de poulet rôti</b> 	Rôti de porc sauce dijonnaise* *rôti de dinde <b>Rôti de porc sans sauce</b>	Filet de lieu à la tomate <b>Filet de lieu citron</b>
Sa garniture	Duo de carottes au jus Pommes vapeur <b>Galets de carottes</b>	Salade verte  <b>Galets d'épinards</b>	Floraline au beurre Haricots verts <b>Galets de haricots verts</b>	Pommes vapeur  Potiron au beurre  <b>Galets de potiron</b>	Brocolis en gratin Pâtes <b>Galets de brocolis</b>
Produits laitiers	Fromage frais de campagne sucré	Bleu des Causses 	Pont l'Evêque AOC	Petits suisse aromatisé	Fromage des Pyrénées
Desserts	Chou à la crème <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/poires</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes</b> 	Fruit frais  <b>Compote de pommes/banane</b> 	<b>Compote de fruits</b>  
Goûter	Fruit frais Lait aromatisé	Laitage enrichi Biscuit	Compote Pain + chocolat à tartiner	Pain + fromage Jus de fruits	Fruit frais Fromage blanc



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef

# TERRES DE CONFLUENCES Septembre & Octobre 2016

## Menus Crèche

Menus en caractère gras pour les bébés de moins de 12 mois

Du 31 octobre au 4 novembre 2016

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade 				
Plat protidique	<b>Omelette au fromage</b>	<b>Féié</b>			
Sa garniture	Pommes vapeur Haricots verts <b>Galets de haricots verts</b>				
Produits laitiers	Bûche chèvre 				
Desserts	Yaourt nature sucré <b>Compote de pommes</b>				
					
Goûter	Fruit frais Laitage enrichi				



Produit Label Rouge



Produit Local



Produit AGB



Plat du chef