

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Le 2 au 5 Janvier 2018

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de lentilles	Velouté de courgettes 	Rillettes de canard Pain navette 	Potage cultivateur 
Plat protidique	FERIE	Sauté de porc sauce bercy  Sauté de porc au jus	Escalope de poulet Ketchup Escalope de poulet au jus	Steak haché de bœuf 	Filet de merlu sauce normande Filet de merlu au jus de légumes
Sa garniture		Carottes Purée de carottes	Penne  Purée de céleri	Riz et haricots vert Purée d'haricots vert	Purée de choux de Bruxelles au fromage  Purée de brocolis
Produit laitier		Fromage blanc nature	Coulommiers	Cantal AOC	Vaque qui rit
Dessert		Fruit  Compote de pommes/pruneaux	Pomme  cuite à la cannelle Compote de pommes / poires  	Fruit  Compote de fruits 	Compote de pommes  
Goûter		Compote Madeleine 	Fruit Pain + confiture 	Jus de fruits Croissant	Fruit Pompon



















TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 8 au 12 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron 	Taboulé	Mousse de canard	Potage Choisy 	***Coque des rois*** Potage Paysan 
Plat protidique	Steak haché de veau au jus 	Filet de colin sauce crème Filet de colin au jus	Sauté de dinde  Sauce façon orientale Sauté de dinde au jus	Rôti de bœuf 	Filet de merlu sauce végétale champignons crémée Filet de merlu au jus
Sa garniture	Torti Purée de céleri	Gratin d'épinard à la béchamel Purée d'épinards	Semoule  Purée de carottes	Potatoes Sauce cocktail Purée de poireaux/légumes verts	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Purée de 3 légumes
Produit laitier	Camembert	Yaourt nature et sucre	Tomme grise	Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais aux fruits
Dessert	Fruit  Compote de pommes  	Fruit Compote de pommes/bananes 	Fruit Compote de pommes  	Compote tous fruit 	Coque des Rois Compote de pommes/poires  
Goûter	Jus de fruits Laitage	Compote Pain + fromage	Lait chocolaté Cake à la cannelle 	Fruit Pain + miel	Fruit Pain + pâte de fruits

















TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 15 au 19 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Mâche, betterave	Velouté Dubarry 	Chou chinois vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade piémontaise au thon (sans œuf)	Potage de poireaux et pommes de terre 
Plat protidique	Jambon de dinde	Sauté de bœuf  Sauce forestière (champignons) Sauté de bœuf au jus	Poisson pané frais et de citron Filet de poisson au jus	Poulet entier  Sauce au paprika et persil	Steak haché de veau au jus
Sa garniture	Pommes vapeur et fromage à tartiflette Purée de potiron	Haricots verts à l'ail Purée d'haricots vert	Carottes bâtonnets et coquillettes Purée de carottes	Petits pois mijotés Purée de céleri	Riz Purée de courgettes
Produit laitier	Yaourt Cazaubon 	Tomme blanche	Gouda	Fromage blanc nature et sucre	Cantafrais
Dessert	Cocktail de fruits Compote de pommes  	Cake breton en barre Compote de pommes/poires  	Smoothie de pommes et bananes  Compote de pommes/bananes 	Fruit  Compote de pomme et potiron  	Mousse au chocolat au lait Compote de pommes  
Goûter	Fruit Fromage blanc	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain + pâte de fruits	Compote Etoile à la confiture	Lait enrichi Céréales






TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 22 au 26 Janvier 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Choisy 	Salade de pommes de terre aux herbes	Potage de légumes 	Pomelos et sucre	Potage à la tomate 
Plat protidique	Macaronade de dinde  Sauté de dinde au jus	Steak haché de bœuf	Filet de hoki sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Filet de hoki au jus	Emincés de porc  Sauce au curry	Rôti de veau   Sauce marengo
Sa garniture	Semoule Purée d'épinards	Chou-fleur à la béchamel  Purée de choux fleur	Blé Purée aux 3 légumes	Purée de potiron 	Lentilles mijotées Purée de poireaux/légumes vert
Produit laitier	Pont l'Evêque	Fraidou	Saint Nectaire AOC	Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit Compote de pommes  	Assiette de fruit d'hiver (orange  – banane ) Compote de pommes/bananes	Compote de fruits 	Gaufre Bruxelloise sauce chocolat au lait du chef  Compote de pommes  	Fruit  Compote de pommes/poires  
Goûter	Compote Lait	Jus de fruits Pompon	Compote Pain + barre de chocolat	Fruit Biscuit	Compote Pain + fromage



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

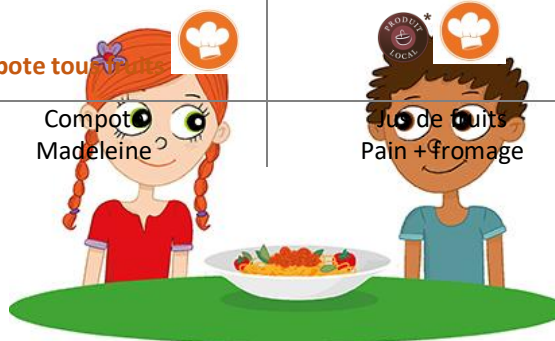
Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Sogeres
RESTAURATEUR

Du 29 Janvier au 2 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves	Velouté de champignons 	Pizza tomate et fromage	Soupe aux épinards	***La Chandeleur*** Chou blanc aux pommes
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce au maïs Sauté de porc au jus	Bolognaise de bœuf charolais  Steak haché de bœuf	Effiloché de canard au jus	Rôti de bœuf froid 	Filet de poisson sauce béchamel aux épices douces Filet de poisson au jus
Sa garniture	Légumes façon maillot et pommes de terre Purée de courgettes	Pâtes Cavatappi Purée de patate douce	Purée céleri et pomme de terre	Riz  Sauce tomate Purée d'haricots vert	Purée de carottes
Produit laitier	Camembert  	Emmental	Petit suisse nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt aromatisé
Dessert	Flan au chocolat Compote de pommes/bananes 	Fruit  Compote toute fruits 	Fruit Compote de pommes  	Compote de pommes/poires  	Crêpe nature sucrée Pâte à tartiner Compote de pommes/rhubarbe 
Goûter	Fruit Petit suisse sucré	Compot  Madeleine	Ju de fruits Pain + fromage	Fruit Lait grenadine	Fruit Pain + pâte de fruits

 Produit Label Rouge  Produit Local



 Produit AGB










 Plat du chef

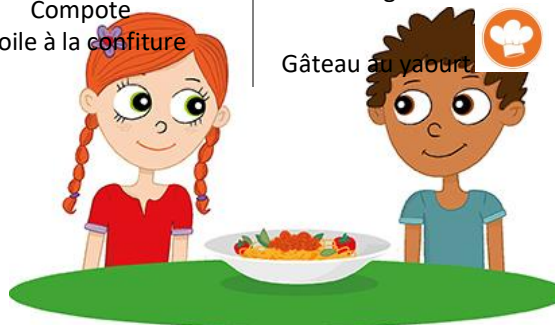
TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 5 au 9 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes  à l'orange vinaigrette moutarde	Salade de haricots blanc	Potage Darblay (poireaux, navets et carottes) 	Potage poireaux pommes de terre 	Velouté de potiron 
Plat protidique	Filet de colin sauce basquaise Filet de colin au jus	Escalope de volaille au jus 	Sauté de veau  Sauce diablo Sauté de veau au jus	Filet de poisson frais Sauce au citron Filet de poisson au jus	Bifteck haché charolais  Avec un jus d'oignons
Sa garniture	Farfallines Purée de potiron	Haricots verts persillés Purée d'haricots vert	Petits pois et riz Purée d'épinards	Ratatouille et boulgour Purée aux 3 légumes	Purée de pommes de terre Purée de courgettes
Produit laitier	Tomme blanche	Fromage blanc et son coulis de mangue	Saint Paulin	Coulommiers	Emmental râpé
Dessert	Crème dessert à la vanille Compote de pommes  	Fruit  Compote de pommes/bananes 	Fruit  Compote de fruits 	Gâteau fromage blanc aux pruneaux  Compote de pommes/pruneaux	Crousti pommes vanille spéculoos   (Pommes cuites  et compote, vanille, brisure speculoos) Compote de pommes  
Goûter	Fruit Pain + fromage	Compote Etoile à la confiture 	Lait grenadine Gâteau au yaourt 	Fruit Pain + miel	Fruit Pain + barre de chocolat



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 12 au 16 Février 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	***Mardi gras*** Velouté de carottes 	Rillettes de thon 	***Menu spécial Corée*** Chou chinois Vinaigrette au soja 	Bouillon de légumes et pâtes potage 
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce piquante Sauté de bœuf au jus	Steak haché de veau 	Escalope de porc au jus	Poulet rôti au jus 	Filet de merlu sauce aux fines herbes Filet de merlu au jus
Sa garniture	Jardinière de légumes Purée de carottes	Mélange de courgettes, carottes et pommes de terre Purée de poireaux/légumes vert	Haricots blancs coco sauce tomate Purée de céleri	Riz thaï aux légumes Purée de patate douce	Epinards en branche  et pommes de terre béchamel Purée d'épinards
Produit laitier	Fromage des Pyrénées	Fraidou	Gouda		Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit  Compote de pommes/bananes 	<u>Beignet parfum chocolat</u> Compote de pommes  	Salade de fruit frais Compote tous fruits 	Mix lait coco  Et sablés coco Compote de pommes/bananes et noix de coco 	Fruit  Compote de pommes/poires  
Goûter	Lait chocolaté Gaufrettes	Fruit Fromage blanc	Jus de fruits Cake à la cannelle 	Fruit Pain + pâte à tartiner	Compote Pain + fromage



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

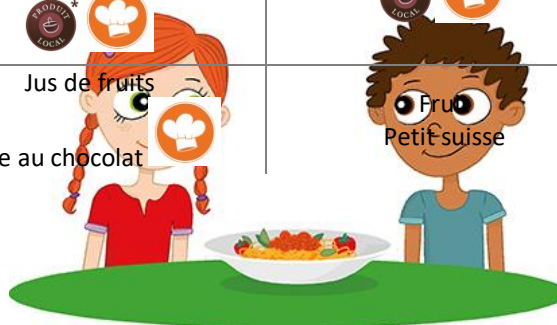
Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 19 au 23 Février 2018

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betteraves  et maïs	Potage de légumes variés 	Potage tomates et vermicelles 	Potage Normand 	Macédoine mayonnaise
Plat protidique	Beignet de poisson Filet de poisson au jus	Sauté de dinde  Sauce Kebab Sauté de dinde au jus	Jambon de porc 	Filet de poisson frais sauce tomate Filet de poisson au jus	Rôti de bœuf au jus 
Sa garniture	Penne rigate Purée aux 3 légumes	Carottes et boulgour Purée de carottes	Pommes vapeurs et fromage à raclette Purée de courgettes	Purée de courges butternut et pommes de terre 	Flageolets au thym Purée de céleri
Produit laitier	Mimolette	Fromage frais de campagne et sucre	Petit Cotentin	Coulommiers	Yaourt aromatisé
Dessert	Compote de pommes  et poires 	Fruit  Compote de pommes  	Compote de pommes/bananes  	Gâteau au caramel  Compote de pommes à la cannelle  	Assiette de fruits d'hiver (banane et orange) Compote tous fruits 
Goûter	Fruit Pain + miel	Jus de fruits Cake au chocolat 	Fruit Petit suisse 	Fruit Pain + fromage	Compote Etoile à la confiture



TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2017

Menus Crèche

Menus en caractère gras et de couleur orange pour les bébés de moins de 12 mois

Du 26 au 28 Février 2018

VACANCES SCOLAIRES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de poireaux 	Potage cultivateur 	Emincé d'endives et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive citron 		
Plat protidique	Emincés de dinde aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé) Emincés de dinde au jus 	Steak haché de veau au jus 	Rôti de porc Au romarin 		
Sa garniture	Riz Purée de patate douce	Haricots verts et pommes noisette Purée d'haricots vert	Légumes d'hiver en gratin (carottes, salsifis, pommes de terre) Purée de brocolis		
Produit laitier	Emmental	Pointe de Brie	Petit Moulé		
Dessert	Flan à la vanille Compote de pommes/poires  	Fruit  Compote de pommes  	Eclair parfum chocolat Compote de pommes/rhubarbe 		
Goûter	Fruit Pain + pâte à tartiner	Lait chocolaté Gaufre 	Fruit Pain + confiture 		

