














# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 3 au 7 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Melon Gallia	Salade coleslaw 	Tartine de canard et pain navette 	Salade de tomates Vinaigrette huile d'olive et citron	Salade de risetti aux petits légumes
Plat protidique	<b>Bifteck haché charolais</b> <b>Au jus</b>	<b>Jambon de volaille</b>	Filet de hoki Sauce coco citron vert <b>Filet de hoki au jus</b>	Sauté de bœuf  Sauce poivrade (oignon, carotte, vinaigre, herbes) <b>Sauté de bœuf au jus</b>	<b>Filet de colin au jus de légumes</b>
Sa garniture	<b>Purée de potiron</b>	Coquillettes  Emmental râpé <b>Purée de céleri</b>	Haricots beurre au persil <b>Purée d'haricots vert</b>	Printanière de légumes <b>Purée aux 3 légumes</b>	<b>Purée de courgettes</b>
Produits laitiers	Cantadou ail et fines herbes	Petit fromage frais sucré	Fromage blanc et sa confiture d'abricots	Coulommiers	Tomme blanche
Desserts	Mousse au chocolat au lait <b>Compote de pommes</b>  	Cocktail de fruits <b>Compote de pommes/pêches</b> 	Fruit <b>Compote de pommes/prunes</b> 	<b>Compote tous fruits</b> 	Fruit  <b>Compote de pommes</b>  
Goûter	Fruit Pain + miel	Fruit Pompon	Jus de fruits Gâteau au yaourt 	Fruit Laitage enrichi	Compote Pain + barre de chocolat
















# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 10 au 14 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pâté de volaille	Salade de pâtes	Salade de céleri rave aux pommes	Tomate mozzarella	Pastèque
Plat protidique	Filet de colin Sauce marseillaise (ail, tomate, huile d'olive) <b>Filet de colin au jus</b>	Cordon Bleu de volaille <b>Filet de poulet au jus</b>	Sauté d'agneau  Sauce orientale <b>Sauté d'agneau au jus</b>	Poulet au curry  <b>Poulet au jus</b>	<b>Escalope de porc au jus</b>
Sa garniture	 Riz <b>Purée de carottes</b>	Epinards branches en béchamel <b>Purée d'épinards</b>	Semoule <b>Purée aux 3 légumes</b>	<b>Purée Du Barry (chou-fleur)</b>	Farfallines Sauce basquaise <b>Purée de patate douce</b>
Produits laitiers	Edam	Carré	Saint Paulin	Petit cotentin	Petit fromage nature et sucre
Desserts	 Fruit <b>Compote de pommes/poires</b> 	Fruit <b>Compote de pommes</b>  	Fromage blanc façon tatin  <b>Compote tous fruits</b> 	<b>Compote de pommes</b>  	<b>Compote de pommes /abricots</b>  
Goûter	Laitage Biscuit	Compote Madeleine	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain + fromage	Fruit Pain + miel



# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 17 au 21 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Tomate	Salade de riz à la thaïlandaise	Céleri rémoulade	Carottes râpées Vinaigrette au miel	Thon guacamole à tartiner sur pain suédois
Plat protidique	<b>Jambon de dinde</b>	Poisson pané frais Et quartier de citron <b>Filet de poisson au et citron</b>	Sauté de bœuf Sauce niçoise (poivron, oignon, tomate, ail, thym) <b>Sauté de bœuf au jus</b>	<b>Poulet rôti entier</b>	<b>Filet de colin au jus</b>
Sa garniture	Lentilles mijotées <b>Purée de céleri</b>	Haricots verts au jus de légumes tomate <b>Purée d'haricots vert</b>	Penne <b>Purée de poireaux/ légumes vert</b>	Pommes vapeur <b>Purée de carottes</b>	Clafoutis de légumes d'été  <b>Purée aux 3 légumes</b>
Produits laitiers	Emmental	Fromage frais de campagne et sucre	Camembert	Vache qui rit	Yaourt vanille
Desserts	Flan à la vanille nappé caramel <b>Compote de pommes</b> 	 Fruit <b>Compote de</b>  <b>pommes/bananes</b>	<b>Compote tous fruits</b> 	Roulé à l'abricot <b>Compote de</b>  <b>pommes/abricots</b>	Fruit <b>Compote de</b>  <b>pommes/prunes</b>
Goûter	Fruit Pain + pâte de fruits	Lait grenadine Biscuit	Fruit  Cake au chocolat	Fruit Fromage blanc	Jus de fruits Gaufrettes à la vanille



















# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 24 au 28 septembre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pastèque	Salade de haricots verts à l'échalote	Rillettes de merlu et pain polaire 	Salade de courgettes, tomate et ciboulette	Taboulé
Plat protidique	<b>Steak haché de veau au jus</b>	Filet de merlu Sauce basquaise <b>Filet de merlu au jus</b>	Escalope de dinde  Sauce paprika au persil <b>Escalope de dinde au jus</b>	<b>Echine demi sel au jus</b> 	Sauté de bœuf  façon bourguignonne <b>Sauté de bœuf au jus</b>
Sa garniture	Haricots coco à la tomate <b>Purée de brocolis</b>	Boullgour <b>Purée de potiron</b>	Coquillettes  <b>Purée de courgettes</b>	<b>Purée de petits pois</b>	Carottes <b>Purée de carottes</b>
Produits laitiers	Petit Moulé	Coulommiers	Gouda	Mimolette	Petit fromage frais aux fruits
Desserts	Crème dessert au chocolat <b>Compote de pommes</b>  	Assiette de fruits d'automne (banane, mangue) <b>Compote de pommes/bananes</b> 	Fruit  <b>Compote de pommes</b>  	<b>Gâteau chocolat et poire</b>  <b>Compote de pommes/poires</b>  	Fruit  <b>Compote de fruits</b> 
Goûter	Fruit Pain + miel	Lait aromatisé Pain + barre de chocolat	Compote Pain + fromage	Fruit Pompon	Compote Cake fourré à la framboise


















# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 1 au 5 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de tomates	Potage de légumes 	Velouté de potiron 	Carottes râpées  Vinaigrette aux herbes	Salade de blé et concombre à la menthe
Plat protidique	Carbonara de dinde  Emincés de dinde au jus	<b>Escalope de porc au jus</b>	<b>Rôti de veau</b> au romarin 	Filet de lieu à la crème aux herbes <b>Filet de lieu au jus</b>	<b>Bifteck haché charolais au jus</b>
Sa garniture	 Penne  <b>Purée aux 3 légumes</b>	Haricots beurre à la tomate <b>Purée d'haricots vert</b>	Lentilles mijotées <b>Purée de céleri</b>	Epinards béchamel et riz <b>Purée d'épinards</b>	<b>Purée de carottes</b>
Produits laitiers	Cantafrais	Petit fromage frais sucré	Fromage des Pyrénées	Saint Paulin	Camembert
Desserts	Flan chocolat <b>Compote tous fruits</b> 	Fruit <b>Compote de pommes</b>  	Fruit <b>Compote de pommes/bananes</b> 	Choux à la crème <b>Compote tous fruits</b> 	 Fruit <b>Compote de pommes</b>  
Goûter	Fruit Pain + pâte à tartiner	Compote Pain + confiture	Jus de fruits Pain + barre de chocolat	Fruit Madeleines longues	Lait chocolat Biscuit























# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 8 au 12 octobre 2018

**C'EST LA FÊTE** Les épices s'invitent aux menus

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes 	Rillettes de sardine au curry et menthe 	Salade verte	Salade de tomates	Croquant de concombre à la crème de paprika
Plat protidique	Tajine de veau  Sauce poire miel cumin et cannelle Sauté de veau au jus	Bifteck de bœuf charolais jus 	Jambon blanc	Emincé de dinde au paprika  Emincés de dinde au jus	Pavé de colin Sauce potiron, citron aux épices Pavé de colin au jus
Sa garniture	Semoule de blé Purée de légumes/légumes vert	Purée Crécy au curcuma	Fondant au potiron épicé (gingembre)  Purée de potiron	Haricots verts et haricots beurre panachés en persillade Purée d'haricots vert	Pommes de terre vapeur Purée de courgettes
Produits laitiers	Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais sucré	Brie 	Fraidou	Gouda
Desserts	Fruit Compote tous fruits 	Fruit  Compote de pommes  	Compote de pommes et bananes  	Cake au curcuma Compote de pommes/poires  	Fromage blanc au miel  Compote de pommes et soupe de cannelle  
Goûter	Compote Pain + pâte de fruits	Jus de fruits Pompon 	Fruit Pain + Confiture 	Fruit Petit suisse	Fruit Pain + barre de chocolat


















# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 15 au 19 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de penne au thon et pesto rouge	Salade de tomates Vinaigrette au vinaigre de cidre	Mousse de canard	Carottes râpées 	Potage de légumes 
Plat protidique	Sauté de porc  Sauce olive <b>Sauté de porc au jus</b>	<b>Escalope de dinde au jus</b>	<b>Rôti de bœuf charolais au jus</b>  Ketchup	Filet de merlu Sauce ciboulette <b>Filet de merlu au jus</b>	<b>Pilon de poulet</b>
Sa garniture	Duo de carottes orange et jaunes au jus de légumes <b>Purée de carottes</b>	<b>Purée d'épinards</b>	Coquillettes  <b>Purée de céleri</b>	Ratatouille et semoule <b>Purée aux 3 légumes</b>	Ria façon paella <b>Purée de patate douce</b>
Produits laitiers au choix	Cantal AOP	Vache qui rit	Emmental	Yaourt nature et sucre	Coulommiers
Desserts au choix	Fruit   <b>Compote de pommes</b>  	<b>Compote tout fruit</b> 	Fruit <b>Compote de pommes/bananes</b> 	<b>Crêpe nature sucrée</b> <b>Sauce au chocolat lait du chef</b> <b>Compote de pommes/poires</b> 	<b>Compote de pommes</b>  
Goûter	Lait enrichi Biscuit	Fruit Pain + miel	Jus de fruits Gâteau au yaourt 	Fruit Pain + fromage	Fruit Pompon





















# TERRES DES CONFLUENCES Septembre & Octobre 2018

## Menus Crèche

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

Du 22 au 26 octobre 2018 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave façon Voronoff (Paprika, crème fraîche)	Salade de pâtes à la grecque	Potage paysan 	Salade de tomates Vinaigrette à l'échalote 	Salade coleslaw 
Plat protidique	Gardiane de bœuf  Sauté de bœuf au jus	Filet de poisson au jus de légumes	Jambon blanc 	Poulet entier rôti 	Filet de hoki Sauce potiron crémée Filet de hoki au jus
Sa garniture	Purée de pois cassés	Purée de potiron	Pommes noisette Ketchup  Purée de courgettes	Poêlée d'automne (flageolet, carotte, potimarron) Purée de carottes	Haricots verts et riz Purée d'haricots vert
Produits laitiers	Bleu	Pont l'Evêque AOP	Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc aromatisé	Edam Fromage des Pyrénées
Desserts	Fruit  Compote tous fruits 	Fruit Compote de pommes  	Fruit  Compote de pommes/bananes 	Gâteau basque Compote tous fruits 	Compote de pommes  et brisure de spéculos Compote de pommes  
Goûter	Compote Madeleine	Jus de fruits Pain + confiture	Compote  Pain + pâte à tartiner	Fruit Viennoiserie	Fruit Gaufre

