

TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 4 au 8 Mars 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne 	Potage de légumes 	Velouté de carottes	Bouillon de légumes	Velouté de poireaux et pommes de terre 
Plat protidique	Sauté de bœuf  sauce piquante Sauté de bœuf au jus	Filet de hoki sauce aurore Filet de hoki au jus	Jambon blanc 	Emincés de dinde  Sauce champignons Emincés de dinde au jus	Sauté d'agneau  Sauce basquaise Sauté d'agneau au jus
Sa garniture	Haricots verts au persil Purée d'haricots vert	Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon) Purée d'épinards	Gratin de coquillettes  Purée de carottes	Chou-fleur en béchamel Purée de chou-fleur	Semoule Purée de poireaux/légumes vert
Produits laitiers	Tomme grise	Petit suisse aromatisé	Petit Moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre	Coulommiers
Desserts	Mousse au chocolat au lait Compote de pommes	Fruit  Compote de pommes/poires	Entremets praliné  Compote de pommes	Salade de fruits frais Compote tous fruits	Fruit Compote de pommes aux épices
Goûters	Fruit Pain + miel	 Compote Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	 Compote Viennoiserie	Jus de fruits  Cake aux épices



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 11 au 15 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Macédoine mayonnaise	Potage Andalou	Potage Tourangelle	***Les Pas Pareille*** Salade de mâche	Salade de lentilles et tomate
Plat protidique	Filet de poisson au jus de légumes	Emincés de porc  au curry Emincés de porc au jus	Blanquette de veau  Sauté de veau au jus	Steak haché de bœuf 	Sauté de dinde  sauce à la provençale Sauté de dinde au jus
Sa garniture	Purée de carotte	Pommes de terre vapeur Purée de céleri	Riz Purée de patate douce	Purée de betteraves	Ratatouille à la niçoise et blé Purée aux 3 légumes
Produits laitiers	Gouda	Carré	Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit	Yaourt nature et sucre
Desserts	Fruit Compote de pommes/bananes	Flan à la vanille Compote de pommes	Fruit Compote de pommes/rhubarbes	Brownie mexicain  Compote de pommes	Fruit Compote tous fruits
Goûters	Compote Pain au lait	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Gâteau au yaourt 	Fruit Fromage blanc	Compote Pain + fromage



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 18 au 22 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre aux herbes	Œuf dur  mayonnaise	Carottes râpées  vinaigrette	Soupe de lentilles	***A l'écoute de ma planète*** Salade d'endives et croûtons Vinaigrette au miel
Plat protidique	Escalope de dinde au jus	Escalope de porc au jus	Poulet rôti entier 	Bœuf tom'olive  Sauté de bœuf au jus	Pain de poisson (colin)  sauce tomate Filet de colin au jus
Sa garniture	Epinards branche en béchamel Purée d'épinards	Pâtes, tomate de ratatouille et lentilles corail Emmental râpé Purée de potiron	Purée de brocolis	Haricots beurre Purée d'haricots vert	 Riz  Purée de courgettes
Produits laitiers	Montcadi croûte noire	Petit fromage frais sucré	Saint Nectaire AOC	Edam	Pavé demi-sel
Desserts	Fruit Compote de pommes/poires	Fruit Compote tous fruits	Compote de pommes 	Entremets chocolat  et meringue  Compote de pommes/bananes	Compote de pommes/rhubarbes
Goûters	Compote Madeleine	Lait enrichi Biscuit 	Fruit Pain + barre de chocolat 	Fruit Pain + pâte de fruits	Fruit Petit suisse



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 25 au 29 Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Potage de tomate et perle du Japon	Salade coleslaw (carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Potage de légumes frais 	Potage Choisy
Plat protidique	Omelette au fromage Jambon blanc	Filet de poisson au jus	Rôti de porc au jus	Emincé de dinde  sauce kebab Emincés de dinde au jus	Chipolatas  Escalope de porc au jus
Sa garniture	Haricots verts à l'ail Purée d'haricots vert	Purée de courges butternut 	Petits pois mijotés Purée de courgettes	Boulgour Purée de céleri	Gnocchetti Purée de potiron
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Cantal AOC	Camembert  	Fromage blanc et miel	Petit cotentin
Desserts	Fruit Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait Compote de pommes/bananes	Smoothie des Iles  Compote de pommes à la cannelle	Fruit Compote tous fruits	Compote de pommes/Poires
Goûters	Compote Pain + fromage	Fruit Pain + miel	Fruit Yaourt aromatisé	Lait chocolaté Pain au lait	Fruit Pain + pâte à tartiner



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 1 au 5 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté Picard (betteraves rouge)	Salade de lentilles	Velouté de carottes	Salade de haricots beurre à l'échalote	Carottes râpées
Plat protidique	Steak haché de veau au jus 	Sauté de bœuf  façon cervoise (carottes, jus de pomme, tomate) Sauté de bœuf au jus	Filet de hoki sauce citron Filet de hoki au jus de légumes	Rôti de dinde  sauce charcutière Rôti de dinde au jus	Emincés de porc  Sauce forestière Emincés de porc au jus
Sa garniture	Légumes couscous et semoule Purée aux 3 légumes	Carottes au jus Purée de carottes	Pâtes Cavatappi Purée d'épinards	Frites au four Purée de patate douce	Purée de chou de Bruxelles au fromage Purée de brocolis
Produits laitiers	Brie 	Petit fromage frais aux fruits	Mimolette	Yaourt nature et sucre	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Fruit Compote pommes/bananes	Fruit Compote de pommes	Fruit Compote tous fruits	Fruit  Compote de pommes	Flan pâtissier (sans pâte)  Compote de pommes/poires
Goûters	Jus de fruits Fromage blanc	Compote Gaufre	Fruit Gâteau au yaourt 	Compote Pain + miel	Fruit Pain + confiture



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 8 au 12 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou-fleur, maïs et tomate Vinaigrette moutarde	Concombre en cubes Vinaigrette d'agrumes au romarin	Rillettes de merlu et sardine et pain polaire	***Mission anti-gaspi*** Pommes de terre sauce moutarde à l'ancienne	Velouté de potiron
Plat protidique	Poulet  façon yassa (épices, moutarde, citron) Poulet au jus	Sauté de porc  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Sauté de porc au jus	Rôti de bœuf froid  Sauce chasseur (tomate, oignon, estragon, champignon, cerfeuil) Rôti de bœuf au jus	Jambon de dinde	Filet de merlu sauce curry
Sa garniture	Farfallines Purée de poireaux/légumes vert	Haricots verts Purée d'haricots vert	Purée de céleri	Purée de courgettes	 Riz Purée de potiron
Produits laitiers	Yaourt à la vanille  	Montcadi croûte noire	Vache qui rit		Carré
Desserts	Fruit Compote de pommes	Mousse au chocolat Compote de pommes/bananes	Assiette de fruits printaniers Compote tous fruits	Fromage blanc et sucre Compote de pommes	Fruit Compote de pommes/rhubarbes
Goûters	Lait enrichi Biscuit	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Yaourt nature et sucre	Fruit Pain + pâte de fruit	Compote Madeleine



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 15 au 19 Avril 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de pâtes à la grecque	Radis roses et beurre	Céleri rémoulade	Salade de betteraves rouges	***Les Pas pareille*** Salade de courgettes, tomates et ciboulette Vinaigrette provençale 
Plat protidique	Filet de poisson au jus	Omelette  Jambon de dinde	Sauté de dinde  Sauce basquaise Sauté de dinde au jus	Steak haché de bœuf charolais au jus 	Chipolatas  Escalope de porc au jus
Sa garniture	Epinards branches en béchamel Purée d'épinards	Coquille sauce tomate Purée de carottes	Ratatouille niçoise et blé Purée aux 3 légumes	Purée de pommes de terre Purée de céleri	Lentilles mijotées Purée de patate douce
Produits laitiers	Petit fromage frais sucré	Emmental	Pointe de brie	Cantal AOP	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Fruit Compote de pommes	Entremets vanille  et gaufre  Compote tous fruits	Compote de pommes/bananes	Fruit  Compote de pommes	Crumble pomme, poire, cacao  Compote de pommes/poires
Goûters	Jus de fruits Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	Fruit Cake au chocolat 	Compote Pain + fromage	Fruit Petit suisse



TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 22 au 26 Avril 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	***Dessert de printemps*** Salade de tomates	Velouté de potiron
Plat protidique	FERIE	Omelette, ketchup Filet de poulet au jus	Emietté de thon au jus	Rôti de veau  au romarin Rôti de veau au jus	Poulet entier rôti au jus 
Sa garniture		Chou-fleur Purée de chou-fleur	Purée de courgettes	Petits pois mijotés Purée de potiron	Haricots verts à la provençale Purée d'haricots verts
Produits laitiers		Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Gouda
Desserts		Compote de pommes/pruneaux	Compote de pommes	Pâtisserie Compote tous fruits	Fruit  Compote de pommes/bananes
Goûters		Fruit Pain + fromage	Fruit Pain + barre de chocolat	Fruit Fromage blanc	Jus de fruits Viennoiserie



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Mars & Avril 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 29 Avril au 3 mai 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Radis beurre	Nems au poulet		Salade de haricots verts et œuf	Salade iceberg
Plat protidique	Escalope de dinde au jus 	Daube de bœuf  à la provençale Sauté de bœuf au jus		Filet de poisson sauce aurore Filet de poisson au jus	Rôti de porc au jus 
Sa garniture	Coquillettes  Purée de poireaux et légumes verts	Flan de courgettes, mozzarella et basilic  Purée de courgettes	FERIE	Riz Purée de patate douce	Purée de betteraves
Produits laitiers	Saint Nectaire	Fromage blanc et sucre		Yaourt aromatisé	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Mousse au chocolat au lait Compote de pommes	Fruit Compote de pommes/poires		Fruit Compote de pommes	Gâteaux au fromage blanc Compote tous fruits
Goûters	Fruit Pain + barre de chocolat	Compote Madeleine		Jus de fruits Pain + fromage	Fruit Pain + confiture



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local