

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 4 au 8 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves 	Salade de mâche	Soupe de lentilles 	Carottes râpées  et emmental	Potage Andalou 
Plat protidique	Emincés de porc  Sauce crème champignons Emincés de porc au jus	Sauté de bœuf AUBRAC  sauce tomate et origan Sauté de bœuf au jus	Découpe de poulet rôti 	Poisson meunière frais et citron Filet de poisson au jus	Poulet et légumes couscous Poulet au jus
Sa garniture	Haricots beurre Purée d'haricots beurre	Pommes de terre persillées Purée de potiron	Petits pois mijotés Purée d'épinards	Riz tomaté Purée de courgettes	Semoule Purée aux 3 légumes
Produits laitiers	Petit suisse aromatisé	Fraidou	Gouda	Pont l'Evêque AOC	Fromage blanc nature et gelée de coing
Desserts	Fruit  Purée de pommes	Mousse au chocolat au lait Purée de fruits	Fruit Purée de pommes	Purée de pommes/poires	Banane  Purée de pommes/bananes
Goûters	Lait chocolaté Biscuit	Fruit Petit suisse sucré	Jus de fruits Gâteau marbré 	Fruit Pain + pâte de fruits	Compote  Madeleine



 Produit Label Rouge

 Viande française

 Plat végétarien

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 11 au 15 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade de lentilles	Emincé d'endives Vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne	Velouté de champignons 	Carottes râpées 
Plat protidique	Férié	Macaronade de porc  Sauté de porc au jus	Filet de hoki sauce nantua (tomate, crème fraîche, échalote) Filet de hoki au jus	Pâtes au potiron et carottes mozzarella (plat complet)  Rôti de dinde au jus 	Emincés de veau  Sauce bercy (échalote, persil) Emincés de veau au jus
Sa garniture		Haricots verts Purée de haricots verts	Ratatouille à la niçoise et riz  Purée de butternut	Purée de carottes	Purée de céleri
Produits laitiers		Cantafras	Pointe de brie	Yaourt à la vanille  	Tomme grise
Desserts		Fruit  Compote de pommes/coings	Flan vanille nappé de caramel Purée de pommes/poires	Fruit Purée de fruits	Moelleux pomme figue cannelle  Purée de pommes et soupon de cannelle
Goûters		Compote Pain + miel	Fruit Pain + barre de chocolat	Jus de fruits Pain + fromage	Fruit Yaourt nature



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 18 au 22 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Rillettes de canard 	Velouté de potiron  à la vache qui rit 	Potage Crécy 	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, chou-fleur, céleri, haricot vert, petit pois) 	« Mission anti-gaspi » Céleri rémoulade
Plat protidique	Filet de merlu sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Filet de merlu au jus	Tortilla aux pommes de terre Jambon de porc 	Sauté de veau  sauce diabolotin Sauté de veau au jus	Rôti de dinde  jus aux oignons Rôti de dinde au jus	Steak haché de bœuf sauce tomate Steak haché de bœuf au jus
Sa garniture	Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Purée aux 3 légumes	Salade verte Purée de choux-fleurs	Semoule Purée de potiron	Epinards branche au gratin Purée d'épinards	Penne Purée de poireaux/légumes verts
Produits laitiers	Fromage blanc Sucre roux	Camembert  	Edam	Yaourt nature sucré	Petit moulé
Desserts	Fruit  Purée de pommes/bananes	Assiette de fruits de saison Purée de fruits	Flan au chocolat Purée de pommes/poires	Fruit Purée de pommes	Compote de pommes et cassis Purée de pommes
Goûters	Lait grenadine Pain au lait	Jus de fruits Pain + barre de chocolat	Fruit Gâteau au yaourt 	Compote  Pain + pâte de fruits	Fruit Pain + confiture



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 25 au 29 novembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes variés 	Carottes râpées 	Soupe à la normande	Salade iceberg	Potage Tourangelle 
Plat protidique	Emincés de dinde sauce kebab  Emincés de dinde au jus	Filet de colin sauce fines herbes Filet de colin au jus	Omelette sauce basquaise Côte de jus  porc au jus	Lasagne  Steak haché de bœuf au jus	Cordon bleu Escalope de dinde au jus
Sa garniture	Riz  Purée de courgettes	Haricots beurre Purée de haricots beurre	Purée de courges butternut 	Purée de céleri	Carottes à la crème Purée de carottes
Produits laitiers	Petit cotentin	Petit fromage frais aux fruits	Montcadi croûte noire	Pointe de brie	Edam
Desserts	Fruit  Purée de pommes/rhubarbes	Smoothie carotte et orange  Purée de pommes/bananes	Fruit  Purée de pommes	Crème dessert au chocolat Purée de fruits	Purée de pommes vanillées
Goûters	Compote  Pain + fromage	Fruit Madeleine	Compote  Pain + confiture	Fruit Pain + miel	Fruit Pain + pâte à tartiner



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 2 au 6 décembre 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage Cultivateur 	Bouillon parmentier et poireaux 	Soupe de pois cassés 	Rillettes de poissons 	Potage de tomates et vermicelles
Plat protidique	Sauté de dinde  Sauce au thym Sauté de dinde au jus	Potimenter et emmental râpé (plat complet)  Emincés de porc au jus	Rôti de veau  Sauce chasseur  Rôti de veau au jus	Steak haché de bœuf au jus	Filet de lieu sauce aux agrumes Filet de lieu au jus
Sa garniture	Lentilles mijotées au lait Purée de poireaux/légumes verts	Purée de potiron	Printanière de légumes Purée aux 3 légumes	Pommes de terre sautées Purée de carottes/haricots verts	Epinards branche  au gratin Purée d'épinards
Produits laitiers	Pointe de Brie 	Cantadou ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre	Vache qui rit	Camembert
Desserts	Fruit Purée de pommes	Fromage blanc façon straciatella (aux 2 chocolats)  Purée de fruits	Assiette de fruits de saison Purée de pommes/poires	Purée de pommes	Purée de fruits
Goûters	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Pain + fromage	Fruit Fromage blanc	Fruit Pain + barre de chocolat



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 9 au 13 décembre 2019

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron 	Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote 		Coleslaw  (chou blanc, carotte, oignon)	Bouillon de légumes aux vermicelles
Plat protidique	Filet de poisson au jus	Goulash de bœuf AUBRAC  (tomate et paprika) Sauté de bœuf au jus		Echine demi-sel  à la dijonnaise (moutarde) Rôti de porc au jus	Carbonara de dinde  Jambon de dinde
Sa garniture	Haricots verts à l'ail Purée de haricots verts	Semoule  Purée de céleri	FERMÉ	Purée de petits pois	Torti Purée de carottes
Produits laitiers	Fromage blanc nature et sucre	Rondelé nature		Yaourt à la vanille  	Gouda
Desserts	Fruit Purée de fruits	Flan à la vanille nappé caramel Purée de pommes/bananes		Fruit cuit Purée de pommes/poires	Fruit Purée de pommes
Goûters	Compote  Pain + fromage	Fruit Pain + pâte de fruits		Fruit Pain + miel	Compote  Pain au lait



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Du 16 au 20 décembre 2019

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté d'épinards	Macédoine mayonnaise	Salade iceberg Vinaigrette d'agrumes à la cannelle 	 « Repas de Noël »	Potage à la tomate et pâtes alphabets
Plat protidique	Sauté de porc façon cervesaie (carotte, jus de pomme, tomate) Sauté de porc au jus	Parmentier de thon  Emietté de thon au jus	Découpe de poulet  rôti au jus		Escalope de dinde au jus
Sa garniture	Poêlée de riz et légumes  (riz, carottes, butternut, haricots vert) Purée aux 3 légumes	Purée de potiron	Haricots beurre Purée de haricots beurre		Coquillettes sauce tomate  Purée de céleri
Produits laitiers	Pont l'Evêque AOP	Pointe de brie 	Emmental		Fromage blanc aromatisé
Desserts	Purée de fruits	 Fruit Compote de pommes/pruneaux	Dessert de Noël Purée de pommes vanillées		Fruit Purée de pommes/poires
Goûters	Fruit Pain + confiture	Lait grenadine Biscuit	Clémentines Chocolatine	Fruit Madeleine	Jus de fruits Pain + fromage



TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

sOgeres

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

Du 23 au 27 décembre 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage de légumes 	Salade de mâche et betterave		Soupe à la normande 	Salade iceberg Vinaigrette aux herbes 
Plat protidique	Bifteck haché charolais  sauce paprika persil Bifteck haché au jus	Emincés de dinde  au curry Emincés de dinde au jus	Féié	Gratin de poisson Filet de poisson au jus	Jambon de dinde
Sa garniture	Haricots verts Purée de haricots verts	Riz Purée de butternut		Carottes Purée de carottes	Pommes de terre au fromage à raclette Purée d'épinards
Produits laitiers	Fraidou	Saint-Nectaire AOP		Yaourt aromatisé	
Desserts	Fruit Purée de fruits	Liégeois chocolat Purée de pommes/bananes		 Fruit Purée de pommes	Compote de pommes/poires et Gaufre 
Goûters	Compote  Pain + miel	Fruit Madeleine		Jus de fruits Viennoiserie	Fruit Pain + barre de chocolat



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Novembre & Décembre 2019

Menus Crèche

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

Le 30 et 31 décembre 2019 ~ *Vacances scolaires* ~

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette	Potage Cultivateur 		Céleri rémoulade	Potage de légumes variés 
Plat protidique	Steak haché de veau sauce tomate Steak haché de veau au jus	Sauté de bœuf AUBRAC  sauce crème champignons Sauté de bœuf au jus		Nuggets de poulet Escalope de dinde au poulet	Filet de merlu sauce citron Filet de merlu au jus
Sa garniture	Riz Purée de poireaux/légumes verts	Gratin dauphinois Purée de potiron	FERIE	Epinards au gratin Purée d'épinards	Farfallines Purée de céleri
Produits laitiers	Emmental	Vache qui rit		Carré	Petit suisse aromatisé
Desserts	Purée de fruits	Moelleux au chocolat  Purée de pommes vanillées		Flan à la vanille nappé de caramel Purée de pommes/bananes	Fruit Purée de fruits
Goûters	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + confiture		Fruit Pain + barre de chocolat	Jus de fruits Viennoiserie



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local