

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

sOgeres

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

Du 6 au 10 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Taboulé	Potage de légumes variés 	Salade verte  et dés de mimolette Vinaigrette au basilic	***Galette des rois*** Carottes râpées  Vinaigrette au miel	Potage de poireaux et pommes de terre 
Plat protidique	Escalope de dinde au jus	Pâtes au potiron et carottes mozzarella Côte de porc au jus	Rôti de bœuf froid  Et son jus	Steak haché de veau  au jus	Filet de poisson au jus
Sa garniture	Gratin d'épinards en branches Purée d'épinards	Purée de potiron	Pommes vapeur Purée de courgettes	Haricots beurre au jus de légumes Purée d'haricots verts	Riz façon paëlla Purée aux 3 légumes
Produits laitiers	Yaourt à la vanille  	Camembert	Cantadou ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé	Emmental
Desserts	Fruit Purée de pommes/poires	Fruit Purée de pommes	Purée tous fruits	Pâtisserie Purée de pommes	 Fruit Purée de pommes/bananes
Goûters	Compote Pain + fromage	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + confiture	Fruit Pain + pâte de fruits	Compote Gâteau 



 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 13 au 17 janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage à la tomate et vermicelles	***Mission anti-gaspi*** Salade iceberg et maïs	Potage de légumes variés	Velouté de potiron	Salade de mâche et betteraves
Plat protidique	Poulet (haut de cuisse/pilon) Au jus	Coquitiflette de dinde  Jambon de dinde	Omelette  sauce basquaise Escalope de porc au jus	Sauté de bœuf AUBRAC sauce façon orientale (épices, oignon rouge, tomate) Sauté de bœuf au jus	Filet de poisson au jus
Sa garniture	Petits pois mijotés Purée de choux-fleurs	Purée de poireaux/légumes verts	Haricots verts Purée d'haricots verts	 Semoule Purée de céleri	Légumes d'hiver en gratin Purée aux 3 légumes
Produits laitiers	Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Gouda
Desserts	Fruit Purée de pommes/poires	Purée pomme à la cannelle	Salade de fruits frais Purée tous fruits	Fruit Purée de pommes/poires	Mousse au chocolat Purée de pommes
Goûter	Jus de fruits Pain + chocolat	Fruit Pain au lait	Compote  Pain + fromage	Lait grenadine Biscuit	Fruit Gâteau aux pommes  (sans sucre)

 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien



 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 20 au 24 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe à la normande 	Velouté de salsifis (sinon potage de légumes)	Salade verte et dés de mimolette	Bouillon de légumes et pâtes alphabets	Coleslaw
Plat protidique	Jambon de porc	Filet de hoki sauce basilic Filet de hoki au jus	Rôti de veau au jus 	Sauté de dinde  sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Sauté de dinde au jus	Emincés de porc  Emincés de porc au jus
Sa garniture	Riz tomates Purée de butternut	Ratatouille et boulgour Purée d'haricots vert/carottes	Lentilles mijotées Purée de poireaux/légumes verts	Haricots beurre Purée de courgettes	Purée de potiron
Produits laitiers	Petit cotentin	Petit suisse nature  et sucre		Carré	Edam
Desserts	Assiette de fruits d'hiver  Purée de fruits	Fruit Purée de pommes	Liégeois au chocolat Purée de pommes/bananes	Fruit Purée de pommes	Purée de pommes/rhubarbe
Goûters	Compote Madeleine	Compote Pain + fromage	Fruit Gâteau marbré 	Jus de fruits Fromage blanc	Fruit Pain + miel



 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien

 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 27 au 31 Janvier 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Segment de pamplemousse et sucre	Velouté de potiron 	Bouillon de légumes et vermicelles	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 	Potage cultivateur 
Plat protidique	Sauté de bœuf sauce forestière (champignons) Sauté de bœuf au jus	Filet de poisson au jus	Découpe de poulet rôti au jus	Jambon blanc	Filet de merlu sauce tomate Filet de merlu au jus
Sa garniture	Semoule  Purée de céleri	Haricots verts Purée d'haricots verts	Pommes de terre sautées Purée de butternut	Pâtes Purée d'épinards	Riz / Carottes Purée de carottes
Produits laitiers	Montcadi croûte noire	Petit suisse aromatisé	Camembert	Vache qui rit	Yaourt à la vanille  
Desserts	Flan à la vanille Purée de pommes vanillées	Fruit Purée de pommes	Purée de pommes/poires	Gâteau sucré au potiron  Purée de pommes/potiron	Fruit Purée de pommes
Goûters	Fruit Pain + chocolat	Lait chocolaté Gâteau	Fruit Pain + miel	Fruit Pain + pâte de fruits	Compote Gâteau 

 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien



 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 3 au 7 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri aux pommes	Potage Crécy	Potage Tourangelle 	***La chandeleur*** Salade verte et dés de fromage	Potage Paysan
Plat protidique	Filet de poisson au jus de légumes	Gratin de pâtes, brocolis et mozzarella Escalope de dinde au jus	Blanquette de veau   Sauté de veau au jus	Sauté de porc à la tomate Sauté de porc au jus	Célerimentier de canard Effiloché de canard au jus
Sa garniture	Ratatouille et pommes de terre Purée aux 3 légumes	Purée de brocolis	Riz Purée de potiron	Haricots verts Purée d'haricots verts	Purée de céleri
Produits laitiers	Montboissié	Fromage blanc et sucre roux	Emmental	Fraidou	Coulommiers
Desserts	Purée de pommes/bananes	Fruit Purée de pommes	Fruit Purée de pommes/poires	Crêpe nature sucrée Purée de pommes à la cannelle	Fruit Purée tous fruits
Goûters	Fruit Pain + miel	Lait chocolaté Biscuit	Compote Viennoiserie 	Fruit Yaourt nature sucré	Compote Pain + confiture



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 10 au 14 Février 2020 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de courgettes	Potage de légumes 	Tartine de rilette de thon 	***Une montagne de saveurs*** Soupe montagnarde 	Carottes râpées
Plat protidique	Sauté de bœuf  Sauce poivrade (carottes, oignons, poivre) Sauté de bœuf au jus	Omelette au fromage Steak haché de veau au jus	Emincés de dinde  Sauce basquaise Emincés de dinde au jus	Rôti de porc sauce fromage à tartiflette Rôti de porc au jus	Filet de poisson au jus
Sa garniture	Petits pois mijotés Purée de butternut	Pâtes tomates Purée de poireaux/légumes verts	Poêlée de carottes et pommes de terre Purée de carottes	Crozets Purée de courgettes	Epinards en branches à la béchamel Purée d'épinards
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Petit fromage frais sucré	Edam	Tomme blanche	Vache qui rit
Desserts	Fruit Purée de pommes	Fruit Purée tous fruits	Flan coco  Purée de pommes/bananes	Purée de pomme et myrtille	Purée de pommes
Goûters	Compote  Pain + fromage	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + chocolat	Fruit Gâteau au yaourt 	Fruit Pain + miel

 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien



 Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 17 au 21 Février 2020 ~ Vacances scolaires ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et maïs	Bouillon de légumes et vermicelles	Velouté de potiron	Riz façon niçois	Potage de légumes variés
Plat protidique	Escalope de dinde au jus	Filet de colin sauce tomate Filet de colin au jus	Jambon de dinde	Bifteck haché de bœuf  au jus	Découpe de poulet rôti au jus 
Sa garniture	Pommes de terre lamelles Purée de choux-fleurs	Purée de butternut	Pommes de terre au fromage à raclette Purée de céleri	Haricots verts Purée d'haricots verts	Macaroni Purée de potiron
Produits laitiers	Camembert  	Saint Paulin		Fromage blanc nature et miel	Yaourt aromatisé
Desserts	Purée de pommes	Fruit Purée de pommes/rhubarbe	Ile flottante Purée de pommes	Fruit Purée de pommes/poires	Assiette de fruits d'hiver Purée tous fruits
Goûters	Fruit Pain + confiture	Jus de fruits Gâteau amande chocolat framboise 	Fruit Pain + miel	Compote  Pain + fromage	Jus de fruits Pain + chocolat



 Produit Label Rouge

 Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local

TERRES DES CONFLUENCES Janvier & Février 2020

Menus Crèche

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

sOgeres

Du 24 au 28 Février 2020

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de mâche et betteraves rouges	Velouté de champignons	Potage paysan (navet, carotte, céleri, pommes de terre)	Salade coleslaw	Velouté Dubarry
Plat protidique	Sauté de bœuf à la hongroise (crème, oignons, paprika) Sauté de bœuf au jus	Brandade  Filet de poisson au jus	Poulet sauce paprika et persil Poulet au jus	Clafoutis patate douce pommes de terre et mozzarella Steak haché de veau au jus	Emincés de porc sauce forestière Emincés de porc au jus
Sa garniture	Boulgour Purée de brocolis	Purée aux 3 légumes	Epinards en branches à la béchamel Purée d'épinards	Purée de poireaux/légumes verts	Duo de carottes Purée de carottes
Produits laitiers	Gouda	Pont l'Evêque	Petit fromage frais aux fruits	Petit moulé	Pointe de brie
Desserts	Purée de pommes/poires	Fruit Purée de pommes/bananes	Fruit Purée tous fruits	Gâteau banane chocolat Purée de pommes	Fruit Purée de pommes/poires
Goûters	Fruit Pain + pâte de fruits	Jus de fruits Fromage blanc	Compote  Pain + fromage	Fruit Pain + miel	Compote Gâteau 



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit Local