

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 2 au 6 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron et vache qui rit 	Salade de mâche et betteraves	Soupe de lentilles 	***Vendée globe*** Potage cultivateur	Carottes râpées  Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Escalope de dinde au jus	Emincés de porc  sauce aux olives Emincés de porc au jus	Rôti de bœuf  Sauce tomate/basilic Steak haché de bœuf au jus	Cotriade (Dés de poisson, carotte, poireaux, pdt moule) Filet de colin au four	Steak haché de veau  sauce crème champignons Steak haché de veau au jus
Sa garniture	Petits pois mijotés Purée 3 légumes	Haricots beurre Purée de Haricots verts	Printanière de légumes Purée de carottes	Purée de poireaux / Légumes verts	 Coquillettes Purée de choux-fleurs
Produits laitiers	Carré	Edam	Fromage blanc nature Et sucre	Tomme grise	Fraidou
Desserts	Fruit  Purée de pomme / poire	Flan vanille Purée de pommes	Fruit Purée tous fruits	Gâteau vendéen  Purée de pommes	Purée de pommes  et bananes 
Goûters	Fruit Yaourt aromatisé	Fruit Pain + confiture	Jus de fruit Pain + chocolat	Fruit Fromage blanc	Fruit Gâteau au chocolat 



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 9 au 13 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg + dés de mimolette	Bouillon de légumes et pâtes alphabet		Velouté de champignons 	***Les pas pareille*** Céleri rémoulade
Plat protidique	Gardianne de bœuf  AUBRAC Sauté de bœuf au jus	Filet de colin au four		Jambon de blanc	Emincés de dinde  Mousseline de carotte, orange gingembre 
Sa garniture	Semoule  Purée de carottes	Jardinière de légumes Purée de courgettes	Féié	Pommes de terre au fromage à tartiflette Purée de céleri	Haricots verts Purée de haricots verts
Produits laitiers		Pointe de brie		Yaourt aromatisé 	Vache qui rit
Desserts x	Ile flottante Purée de pomme vanillée	Fruit Purée tous fruits		Fruit  Purée de pomme / poires	Chou à la crème Purée pomme / banane
Goûters	Fruit Pain + pâte de fruits	Purée de pommes Madeleines		Purée de fruits Pain + fromage	Fruit Pain + chocolat



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 16 au 20 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Velouté de potiron	Potage de légumes (carottes, pdt, navets, poireaux)	Salade d'automne (salade verte, croûtons, pommes)	Rillettes de canard	Potage cultivateur (carotte, pdt, chou-fleur, haricot vert, petit pois)
Plat protidique	Hachis parmentier charolais	Filet de poulet au jus	Sauté de veau sauce diablotin Sauté de veau au jus	Portion de filets de merlu Sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Portion de filets de merlu au jus	Rôti de dinde jus aux oignons Rôti de dinde au jus
Sa garniture	Steak haché de bœuf Purée de potiron	Semoule Purée de chou-fleur	Gratin de blettes Purée de courgettes / céleri	Epinards branches béchamel Purée d'épinards	Riz Purée aux 3 légumes
Produits laitiers	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage blanc et sucre Fromage blanc	Gouda
Desserts	Purée de poires	Fruit Purée tous fruits	Crème dessert au chocolat Purée de banane au cacao	Fruit Purée de pomme vanillée	Fruit Purée de pomme / prunes
Goûters	Fruit Pain + confiture	Jus de fruit Pain + fromage	Fruit Gâteau au yaourt	Purée de fruit Pain + chocolat	Lait au sirop Madeleine



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 23 au 27 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Velouté de potiron	Soupe à la normande  (haricots blancs, crème, carottes)	Salade iceberg	Carottes râpées 
Plat protidique	Filet de colin lieu sauce tomates Filet de colin au four	Sauté de porc  sauce crème champignons Sauté de porc au jus	Gratin campagnard et émental râpé (OEufs, panais, carottes, béchamel)  Jambon de dinde	Lasagne   Steak haché de bœuf au jus	Cordon bleu de volaille Escalope de dinde au jus
Sa garniture	Torti Purée de poireaux /légumes verts	Duo de haricots beurres et haricots verts Purée d'haricots verts	Purée de potiron	Purée de céleri	Purée de courge butternut 
Produits laitiers	Fraidou	Yaourt à la vanille  	Saint Nectaire AOP	Pointe de brie	Edam
Desserts	Fruit Purée de pomme	Fruit Purée de pomme / banane	Fruit Purée de pomme / poire	Mousse au chocolat au Lait Purée tous fruits	Beignet aux pommes Purée de pomme vanillée
Goûters	Petit-suisse sucré Moelleux aux pommes	Jus de fruit Pain + fromage	Purée de fruits Pain + confiture	Lait chocolaté Pain au lait	Fruit Fromage blanc



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 30 novembre au 4 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage d'haricots verts	Salade verte  et maïs	Soupe de pois cassés 	Betteraves vinaigrette	***Les pas pareille*** Chou chinois
Plat protidique	Emincés de dinde  sauce au thym Emincés de dinde au jus	Dahl de lentilles corail et riz  Steak haché de veau au jus Purée de potiron	Sauté de porc  sauce cervoise (carottes, jus de pommes, oignons) Sauté de porc au jus	Steak haché de bœuf au jus	Filet de colin au four
Sa garniture	Blé Purée de choux-fleur		Bouquet de légumes (chou-fleur, brocoli, carotte) Purée aux 3 légumes	Pommes de terre Purée de courgettes	Purée d'épinards
Produits laitiers	Camembert 	Vache qui rit	Tomme blanche	Petit fromage frais aux fruits	Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Fruit Purée de pomme / rhubarbe	Croque en blanc aux mille fleurs  (fromage blanc, miel et riz soufflé) Purée de pomme / poire	Fruit Purée de fruits	Fruit  Purée pomme	Gâteau cacao façon financier  Purée de pomme au cacao
Goûters	Purée de fruits Pain+ confiture	Fruit Pain + chocolat	Jus de fruits Gâteau à la banane 	Jus de fruit Pain + fromage	Fruit Petit-suisse sucré



TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 7 au 11 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Bouillon de légumes et vermicelles	Salade iceberg et maïs	Salade de pâtes, échalote, poivrons	Potage de légumes variés 	Céleri rémoulade
Plat protidique	Filet de lieu sauce aux agrumes Filet de lieu au four	Sauté de bœuf CHAROLAIS  sauce façon stroganoff (champignons, tomate, crème, échalote) Sauté de bœuf au jus	Tarte aux fromages  Filet de poulet	Jambon blanc 	Emincés de dinde  sauce kebab Emincés de dinde au jus
Sa garniture	Navets sautés au jus de légumes Purée de brocolis	Semoule Purée de carottes	Haricots verts Purée de haricots verts	Torti  Purée de choux fleur	Petits pois mijotés Purée de 3 légumes
Produits laitiers	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Petit cotentin	Montcadi croûte noire	Petit suisse aromatisé
Desserts	Fruit  Purée de pomme	Lacté saveur vanille nappé caramel Purée de pomme / banane	Fruit Purée tous fruits	Fruit Purée de pomme	Gâteau aux poires  Purée de pomme / poire
Goûters	Jus de fruit Pain + chocolat	Fruit Pompéi	Purée de pommes Gâteau au chocolat	Lait chocolaté Madeleine	Fruit Pain + fromage



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche

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

Du 14 au 18 décembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Potage à la tomate et vermicelles	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche et betteraves rouges Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	« Repas de Noël »	Potage Crécy (carottes)
Plat protidique	Chipolatas Jambon blanc	Filet de colin-lieu au four	Rôti de veau au jus		Steak haché de boeuf au jus
Sa garniture	Légumes d'hiver en gratin (carotte, salsifis, pomme de terre) Purée de céleri	Purée de potiron	Gratin de chou-fleur Purée de chou-fleur		Coquillettes tomatées Purée de brocolis
Produits laitiers	Camembert	Edam	Pointe de brie		Fromage blanc aromatisé
Desserts	Fruit Purée de pomme / poire	Fruit Purée de pomme	Bûche au chocolat Purée de pomme vanillée		Fruit Purée de tous fruits
Goûters	Fruit Yaourt aromatisé	Fruit Pain + chocolat	Fruit Viennoiserie	Purée de fruits Pain + fromage	Lait chocolaté Pain au lait



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit

TERRES DES CONFLUENCES Novembre et Décembre 2020

Menus Crèche ~ VERSION COMMISSION ~

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

Du 21 au 25 décembre ~ **VACANCES SCOLAIRES** ~

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Soupe à la normande 	Céleri rémoulade	Potage de légumes variés 	Emincé d'endives et croûtons	
Plat protidique	Sauté de dinde  sauce kebab Sauté de dinde au jus	<i>Steak haché de veau au jus</i>	Jambon dinde	Pot au feu et ses légumes  Bœuf au jus	Férié
Sa garniture	Blettes sauce béchamel Purée d'épinards	Purée de potiron / carottes	Pommes de terre au fromage à raclette Purée de céleri	Purée de haricots verts	
Produits laitiers	Yaourt aromatisé 	Saint-Nectaire AOP		Fraidou	
Desserts	Fruit  Purée de pomme / poire	Purée de pommes / banane au cacao	Fruit  Purée de tous fruits	Flan pâtissier (sans pâte)  Purée de pomme vanillée	
Goûters	Jus de fruit Pain + fromage	Fruit Pain + chocolat	Lait chocolaté Pain au lait	Fruit Pain + confiture	



Produit Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Produit AGB



Plat du chef



Produit