

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

Du 8 au 12 novembre 2021



sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Mâche betterave 	Potage tourangelle  	Macédoine de légumes	<b>FERME</b>	<b>FERME</b>
Plat protidique	Sauté de bœuf   façon orientale 	Steak haché de veau au jus  	Raclette (jambon de dinde) 		
Sa garniture	Riz 	Carottes  retour des Indes 	Pommes de terre vapeur		
Produits laitiers au choix	Camembert 	Brie	Fromage à raclette		
Desserts au choix	Purée de pommes/ kiwi   	Fruit 	Fruit 		
Goûter	Lait Pain + confiture	Lait Pain + chocolat	Fromage blanc Pain au lait		

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

Du 15 au 19 novembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage au potimarron  	Salade de haricots verts et échalote	Haricots mungo à l'asiatique 	Carottes râpées 	Salade de betteraves 
Plat protidique	Omelette 	Emincé de bœuf    jus aux oignons	Dès de poisson sauce basilic 	Aiguillettes de poulet au jus  	Saucisse de Toulouse   
Sa garniture	Gratin de panais et carottes 	Fusilli 	Pommes de terre vapeurs et brocolis 	Purée de butternut  	Lentilles mijotées   
Produits laitiers au choix	Carré	Comté 	Tomme blanche	Gouda  	Petit fromage frais nature
Desserts au choix	Fruit 	Fruit	Purée de pommes et cannelle   	Purée tous fruits   	Fruit 
Goûter	Fruit Petit suisse	Lait Pain + confiture	Yaourt nature Pain + chocolat	Fruit Lait 	Fromage blanc Madeleine

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

Du 22 au 26 novembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Coleslaw (chou blanc, carottes)  	Soupe aux épinards 	Chou-fleur et maïs	Salade de haricots rouge   comme un chili 	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Bolognaise de canard  	Cuisse et haut de cuisse de poulet   sauce barbecue	Blanquette de veau   	Sauté de bœuf au jus   	Colin d'Alaska 
Sa garniture	Penne semi-complète  	Carottes 	Riz créole	Clafoutis patate douce et mozzarella    (Farine et lait)	Purée de choux de Bruxelles au fromage 
Produits laitiers au choix	Fraidou	Pont l'évêque 	Yaourt nature  	Bûche de laits mélangés	Mimolette
Desserts au choix	Purée pommes/vanille   	Fruit  	Fruit	Fruit 	Purée de fruits  
Goûter	Purée de fruits Lait  	Fromage blanc ind Pain + chocolat noir	Lait Gâteau maison   	Fruit Pain + fromage	Fruit Petit suisse

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

sOgeres



Du 29 novembre au 3 décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Velouté de citrouille et vache qui rit  	Salade d'endives et pommes	Salade de lentilles béluga   	Chou chinois	Chou rouge
Plat protidique	Emincé de dinde sauce au thym  	Sauté de veau aux oignons   	Rôti de bœuf sauce chasseur   	Paëlla de la mer 	Jambon blanc
Sa garniture	Purée d'épinards	Carottes  et boulgour	Petit pois 	Riz 	Pommes de terre au fromage à tartiflette
Produits laitiers au choix	Rondelé 	Montboissier	Brie	Cantal 	Petit fromage frais aux fruits
Desserts au choix	Fruit 	Purée de pommes   	Fruit 	Purée pommes rhubarbe 	Purée pommes/poires   
Goûter	Fruit Fromage blanc	Lait Pain + confiture	Purée de fruits   Pain + fromage	Lait Gâteau à la banane   	Fruit Yaourt 

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local



Label Rouge



Viande française



Plat végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée



Bio



Plat du chef



Produit Local



Agriculture Raisonnée



Pêche durable

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

sOgeres

Du 6 au 10 décembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Soupe de pois cassés   	Emincé de chou blanc et maïs	Velouté de légumes  	Carottes râpées 	Céleri rémoulade 
Plat protidique	Sauté de bœuf façon stroganoff   	Jambon blanc 	Aiguillette de poulet au jus 	Filet de colin d'Alaska  sauce citron	Rôti de dinde à la dijonnaise et moutarde  
Sa garniture	Haricots beurre 	Légumes couscous et semoule  	Purée de carottes et courgettes	Purée Dubarry 	Lentilles  
Produits laitiers au choix	Yaourt aromatisé 	Saint-Nectaire 	Carré	Petit suisse 	Vache qui rit
Desserts au choix	Fruit 	Purée de pommes/banane   	Fruit 	Flan pâtissier sans pâte   	Purée de pommes/vanille   
Goûter	Jus de fruit Pain + fromage	Lait Pain + chocolat noir	Petit suisse Pain + confiture	Fruit Yaourt 	Pompéi Fromage blanc

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands



Du 13 au 17 décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Chou rouge 	Cake au fromage  	Endives et croûtons	<b>C'EST LA FÊTE</b> « Repas de Noël » Rillettes de saumon et pain polaire	Potage cultivateur 
Plat protidique	Jambon de dinde	Sauté de thon sauce armoricaine  	Rôti de veau au jus  	Sauté de pintade sauce aux marrons  	Emincé de bœuf sauce maïs doux   
Sa garniture	Coquillettes 	Jardinière de légumes 	Purée 3 légumes	Lentilles jaunes  	Navets et carottes  
Produits laitiers	Fraidou	Fromage blanc	Edam	Montcadi croûte noire	Camembert 
Desserts	Pêche au sirop léger	Fruit 	Purée pommes/coing   	Clémentine 	Fruit 
Goûter	Lait Pain + confiture	Purée de fruits   Pain + fromage	Lait Gâteau au yaourt   	Petit suisse Pain + chocolat	Fruit  Yaourt 



Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

# TERRES DES CONFLUENCES - Novembre & Décembre 2021

## Menus crèches grands

Du 20 au 24 décembre 2021  
**VACANCES SCOLAIRES**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Coleslaw (chou blanc, carottes) 	Velouté de champignons 	Salade d'endives et oignons frits	Taboulé 	Salade Florida (salade verte, mandarine, pamplemousse, croûtons) 
Plat protidique	Sauté de bœuf au jus 	Emincé de dinde saveur kebab 	Dès de poisson sauce dieppoise (à base de crustacé) 	Steak haché de veau au jus 	Jambon blanc
Sa garniture	Gratin de légumes d'hiver 	Crumble carotte potiron 	Fusilli 	Ragoût de lentilles et légumes (carottes, pommes de terre, poireaux) 	Pommes de terre vapeur
Produits laitiers au choix	Pointe de brie 	Petit suisse 	Cheddar	Saint Nectaire 	Fromage à raclette
Desserts au choix	Purée de pommes/rhubarbe 	Fruit 	Purée de pommes kiwi 	Fruit 	Gâteau chocolat et poire 
Goûter	Lait Pain + confiture	Purée de fruits Pain + fromage	Fruit Yaourt nature	Petit suisse Gâteau à la banane 	Lait Pain + chocolat

Toutes les purées de fruits sont faites à base de pommes bio et locales et toutes les pâtisseries maisons à base de farine et de lait bio et local

