TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands
Du 6 au 10 mars 2023

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de risetti aux petits légumes	Carottes râpées	Salade de haricots verts et échalote	Potage haricot blanc (carotte, haricot blanc, oignon, pomme de terre, persil, basilic)	Potage légumes / vermicelles (carotte, poireaux, navet, pomme de terre, vermicelle)
Plat protidique	Poulet	Filet de colin au citron persillé	Sauté de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce chasseur	Omelette
Sa garniture	Clafoutis de brocoli, pomme de terre et mozzarella	Riz	Purée de pommes de terre	Carottes rondelles	Haricots beurre persilles
Produits laitiers au choix	Rouy	Edam	Petit fromage frais nature	Saint-Nectaire	Fromage frais Rondelé aux fines herbes
Desserts au choix	Fruit	Purée de pomme coing *(Pomme)*	Fruit	Fruit	Fruit
Goûter	Yaourt nature Pain au lait	Petit suisse Fruit	Pain + fromage Purée de fruits	Petit suisse Pain + chocolat noir	Yaourt nature Pain confiture

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands
Du 13 au 17 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de mâche et betteraves rouges	Potage de poireaux et pommes de terre (poireau, pomme de terre)	Salade d'endives et pomme	Rillettes de thon	Chou blanc Vinaigrette framboise
Plat protidique	Filet de colin sauce basquaise	Jambon blanc	Escalope de dinde	Sauté de bœuf de l'Aubrac sauce tomate et olives	Des de poisson
Sa garniture	Purée de petits pois (petits pois et pomme de terre)	Coquillettes	Purée de céleri (céleri et pomme de terre)	Carottes à l'ail	Riz
Produits laitiers au choix	Pont l'Evêque	Montcadi croûte noire	Emmental	Gouda	Saint Paulin
Desserts au choix	Purée de pomme *(Pomme)*	Fruit	Purée de pomme banane *(Pomme)*	Fruit	Purée de pomme poire *(Pomme)*
Goûter	Fruit Yaourt nature	Petit suisse Pain + confiture	Fruit Fromage blanc	Yaourt nature Pain + chocolat noir	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 bio et local

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands
Du 20 au 24 mars 2023

sOgeres

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges	Salade iceberg	Potage Tourangelle (chou vert, navet, petit pois, poireau, pomme de terre)	Panais rémoulade aux pommes	Carottes râpées Vinaigrette au curry
Plat protidique	Bœuf bourguignon	Filet de colin d'Alaska	Boulettes au mouton sauce aux olives	Sauté de veau	Poulet rôti
Sa garniture	Pommes de terre persillées	Purée de brocolis (brocolis et pommes de terre)	Haricots verts à l'ail	Riz	Chou-fleur en béchamel
Produits laitiers au choix	Montboissier	Fromage frais Cantafrais	Edam	Saint Paulin	Yaourt nature
Desserts au choix	Fruit	Purée de pomme cassis *(Pomme)*	Fruit	Purée de pomme vanille *(Pomme)*	Quatre-quarts au citron
Goûter	Yaourt nature Pain + chocolat noir	Fruit Petit suisse	Yaourt nature Purée de fruits	Fruit Petit suisse	Fruit Pain + fromage

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands

sOgeres

Du 27 au 31 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Potage de légumes variés (carotte, poireaux, navet, pomme de terre)	Salade de chou-fleur	Œuf dur	Carottes râpées Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	Chou chinois
Plat protidique	Sauté de bœuf de l'Aubrac sauce aigre douce	Poulet	Filet de merlu	Rôti de dinde sauce diable	Dés de poisson sauce béchamel aux épices douces
Sa garniture	Semoule	Macaroni	Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à Emmental	Riz	Chutney de courgettes
Produits laitiers au choix	Petit fromage frais	Mimolette	Fromage frais Fraidou	Pointe de brie	Saint-Nectaire
Desserts au choix	Fruit	Fruit	Fruit	Purée de pomme poire *(Pomme)*	Purée de pomme *(Pomme)*
Goûter	Pain fromage Purée de fruits	Purée de fruits Petit suisse	Fromage blanc Pain confiture	Fruit Yaourt nature	Petit suisse Gâteau au yaourt et noix de coco *Farine et yaourt*

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands

sOgeres

Du 03 au 07 avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade de betteraves rouges Vinaigrette au basilic	Iceberg	Potage Paysan (carotte, céleri, ail, navet, oignon, pomme de terre)	Salade coleslaw rouge *(Carotte, chou rouge, oignon, Mayonnaise)*	Potage Andalou (pulpe tomate, pomme de terre, haricot verts)
Plat protidique	Filet de colin	Poulet sauce citron végétale champignon crémée	Des de poisson	Omelette	Sauté de bœuf de l'Aubrac sauce marengo
Sa garniture	Pommes de terre vapeur	Riz et haricots verts	Purée de potiron (potiron et pomme de terre)	Purée de brocolis (brocolis et pomme de terre)	Penne BIO semi-complet
Produits laitiers au choix	Mimolette	Tomme grise	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature	Fromage frais Saint môret
Desserts au choix	Fruit	Purée de pomme banane *(Pomme)*	Fruit	Purée pommes myrtille *(pomme)*	Fruit
Goûter	Yaourt nature Pain + chocolat noir	Fruit Petit suisse	Fromage blanc Pain + confiture	Pain + fromage Fruit	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 bio et local

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands
Du 10 au 14 avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses Beurre	Soupe à la Normande frais (carottes, haricot blanc, pomme de terre, oignon, poireaux, crème liquide entière, lait)	Salade de betteraves rouges	Cour'slaw *(carotte, courgette, sauce coleslaw)*
Plat protidique	FERIE	Ravioli de bœuf	Filet de merlu	Sauté de veau au jus	Filet de hoki au jus
Sa garniture			Riz	Pomme de terre vapeur	Purée d'haricot vert (haricot vert et pomme de terre)
Produits laitiers		Fromage fondu Vache qui rit	Rouy	Yaourt nature	Edam
Desserts		Compote en coupelle	Fruit	Fruit	**Moelleux choco pépite**
Goûter		Petit suisse Pain + chocolat noir	Purée de fruits Fromage blanc	Purée de fruits 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 bio et local

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands
Du 17 au 21 avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre au choix	Salade iceberg Vinaigrette d'agrumes à la cannelle	Macédoine mayonnaise	Concombres tsatziki	Carottes râpées	Potage de légumes (carotte, navet, poireaux et pomme de terre)
Plat protidique	Sauté de porc	Sauté de veau	Filet de merlu sauce curry	Poulet sauce basquaise	Bœuf de l'Aubrac tomat'olive
Sa garniture	Purée de chou-fleur (chou-fleur et pomme de terre)	Semoule	Courgettes et riz	Macaroni	Carottes
Produits laitiers au choix	Fromage frais Petit Cotentin	Cantal	Saint Paulin	Tomme grise	Yaourt nature
Desserts au choix	Purée de pomme banane *(Pomme)*	Fruit	Purée de pomme vanille *(Pomme)*	Purée de pomme fraise *(Pomme)*	Fruit
Goûter	Yaourt nature Pain + confiture	Petit suisse Pain + chocolat noir	Fruit Yaourt nature	Petit suisse Pain au lait	Purée de fruits Pain + fromage

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands

sOgeres

Du 24 au 28 avril 2023 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte	Taboulé sarrasin orge millet et raisins secs	Radis roses et beurre	Œuf dur	Salade de betteraves rouges
Plat protidique	Boulettes de mouton sauce tomate basilic	Emincé de dinde sauce au paprika et persil	Filet de colin	Rôti de veau au jus	Des de poisson Sauce tomate
Sa garniture	Semoule / Légumes couscous	Haricots beurre persillé	Purée 3 légumes (épinards, courgette, haricots verts et pomme de terre)	Purée Crécy *(purée de carottes et pommes de terre, curcuma)*	Riz
Produits laitiers	Saint Nectaire	Saint Paulin	Petit fromage frais nature	Montboissier	Fromage frais Saint môret
Desserts	Purée de pomme vanille *(Pomme)*	Fruit	Purée pomme myrtille *(Pomme)*	Fruit	Fruit
Goûter	Pompéi Yaourt nature	Petit suisse Pain + confiture	Fruit Pain + fromage	Purée de fruits Yaourt nature	Petit suisse Gâteau au yaourt *(Farine)*

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé

TERRES DES CONFLUENCES – Mars & Avril 2023
Menus crèches grands

sOgeres

Du 01 au 05 mai 2022 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Carottes râpées	Salade verte	Céleri sauce cocktail	Potage cultivateur (carotte, poireaux, chou-fleur, céleri-rave, haricots verts, pois doux, pomme de terre)
Plat protidique		Jambon blanc	Omelette	Saute d'agneau	Dés de poisson sauce coco citron vert
Sa garniture	FERIE	Gratin de brocolis et pommes de terre	Purée pomme de terre	Purée de petits pois (petits pois et pomme de terre)	Blé et haricots verts
Produits laitiers		Fromage frais Fraidou	Saint Paulin	Emmental	Tomme grise
Desserts		Compote en coupelle	Purée pomme fraise	Purée de pomme framboise *(Pomme*	Fruit
Goûter		Yaourt nature Pain + confiture	Petit suisse Pain au lait	Fruit Pain + fromage	Yaourt nature Pain + chocolat noir

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

Signes de qualité sous réserve de disponibilités des produits Label Rouge Produit français Viande bovine française Viande de veau française Viande ovine française Race charolaise Bleu Blanc Cœur Plat végétarien Appellation d'Origine Contrôlée Bio Cuisiné par nos équipes Local Produit de la mer durable Œuf de poule élevée e plein air Haute Valeur Environnementale Décongelé