

Crèche Moyens-Grands : ANNECY LE VIEUX

MENUS DU MOIS D'AOUT 2020

32

Semaine

lundi 3 août	mardi 4 août	mercredi 5 août	jeudi 6 août	Repas Froid 07/08
Haricots Verts BIO & Thon Vinaigrette Émincé de Cuisse de Poulet Français Rôti Penne Rigate BIO Pointe d'Huile d'Olive Poivron & Tomates BIO Basquaise Gâteau au Yaourt BIO	Salade de Lentilles BIO Gribiche Émincé de Boeuf Français et Jus Brun Courgettes de Savoie Sautées Comté Fruité BIO Pêche BIO	Tomate BIO sauce Bulgare Émincé de Porc au Caramel Riz Basmati Petit Suisse Nature Duo de Pastèque & Melon Jaune	Betterave Rouge BIO Vinaigrette Leztroy Merlu Grillé sauce Vierge Pommes Nouvelles au Four Bûche de Chèvre Purée Pom'Framboises BIO Lezsaisons	Concombres BIO & Maïs Tarte Tomate BIO & Moutarde Taboulé Oriental, Semoule BIO Brie Abricot BIO

33

Semaine

lundi 10 août	mardi 11 août	Repas Froid 12/08	jeudi 13 août	vendredi 14 août
Carottes BIO Râpées Vinaigrette Steak Haché de Boeuf BIO à Point Polenta BIO Provençale Courgettes Confités au Cumin Yaourt BIO de Minzier au Coulis de Fruits BIO	Filet de Colin sauce Citron PDT de Savoie Sautées Haricots Verts BIO Persillés Petit Suisse Nature Melon BIO	Tranche de Jambon Blanc Salade de Blé BIO à la Menthe Beaufort AOP de Haute-Maurienne Marmelade Tutti Frutti	Carottes & Navets BIO en Macédoine Émincé de Veau Français aux Oignons Petits Pois Etuvés La Dent du Chat BIO Far aux Abricots, Lait BIO de Minzier	Radis Roses de Saison et Beurre Quenelles Natures BIO du Royans en Béchamel Riz BIO cuit façon Pilaf Yaourt Nature BIO de Minzier Nectarine BIO

34

Semaine

lundi 17 août	mardi 18 août	Repas Froid 19/08	jeudi 20 août	vendredi 21 août
Concombres BIO à la Bulgare Émincé de Poulet Français sauce Crème Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Brie Pastèque BIO à Croquer	Éventail de Melon BIO Charentais Filet de Cabillaud sauce Citron Tian de Légumes, Tomate BIO Céréales Gourmandes BIO Crème Dessert Chocolat au Lait BIO	Salade de Riz BIO Colorée Cake aux Olives Haricots Verts BIO , Feta & Oeufs Durs en Vinaigrette Fromage Blanc au Coulis de Fraises de Reignier	Chipolata de Région au Four Tranchée Purée de Pommes de Terre de Savoie Courgettes de Savoie Persillées Fromage de Chèvre d'Habère Poche Flan Pâtissier, Lait BIO de Minzier	Tomates BIO , Vinaigrette Leztroy Gratin de Courgettes & Boeuf BIO façon Moussaka Coeur de Blé, Pointe d'Huile d'Olive Abondance AOP de Pers-Jussy Pêche BIO

35

Semaine

lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
Radis Croquants & Petit Beurre Quiche au Fromage PDT de Savoie à la Vapeur Haricots Plats au Confit Tomaté Camembert Banane BIO	Courgettes Râpées Vinaigrette Sauté de Veau BIO à l'Italienne Riz BIO cuit façon Pilaf Epinards au Lait BIO de Minzier Panacotta, Coulis Leztroy aux Fraises de Reignier	Tomates BIO & Maïs en Vinaigrette Massalé de Colin Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Meule des Pays de Savoie Compote Pom'Pêche Lezsaisons	Rosace de Melon BIO Charentais Émincé de Poulet Français sauce Miel Semoule BIO Gonflée Tian de Légumes, Courgette & Tomate BIO Fromage Blanc BIO du Crêt Joli au Coulis de Pêches BIO Leztroy	Jambon Blanc Coquillettes BIO Juste au Beurre Haricots Beurre Persillés Fromage de Région Prunes de Région