

MENUS AVRIL 2018 18/36 CRECHE



LUNDI 09

Cœur de palmier
Paupiette de veau
Printanière
Crème vanille
Poire

MARDI 03

Taboulé
Saucisse
Haricots verts
Yaourt vanille/Madeleine
Orange

MARDI 10

Carottes râpées
Sauté de canard
Semoule
Fromage blanc
Pomme

MERCREDI 04

Carottes râpées
Steak haché
Salsifis persillés
Petit suisse
Tarte abricot

MERCREDI 11

Avocat
Bolognaise
Spaghettis
Fromage blanc
Banane

JEUDI 05

Betteraves
Sauté de dinde
Riz
Fromage
Compote

JEUDI 12

Concombre
Saucisse de veau
Chou fleur béchamel
Fromage
Cocktail de fruits

VENDREDI 06

Endives
Cube de saumon
Ratatouille
Lingot créole
Fruits au sirop

VENDREDI 13

Tomates
Pavé de colin
Purée de P de T douces
Petit suisse
Fruits au sirop

LUNDI 16

Asperges
Escalope de dinde à la crème
Haricots verts
Fromage blanc
Compote de pêche

MARDI 17

Céleri
Sauté de porc
Chou Romanesco à la crème
Liégeois vanille
Orange

MERCREDI 18

Poireaux
Steak haché
P de T dauphine
Fromage
Kiwi

JEUDI 19

Endives
Rôti de veau forestière
Ragout de céleri
Petit suisse fruits
Fruits au sirop

VENDREDI 20

Macédoine
Poisson cube
Rie paella
Mousse
Oreillon d'abricot

LUNDI 23

Cœur de palmier
Haut de cuisse de poulet
P de T campagnardes
Crème vanille
Poire

MARDI 24

Betteraves
Roti de porc
Haricots beurre
Semoule nappé caramel
Pomme

MERCREDI 25

Poireaux
Moussaka
Mille feuille
Fruits au sirop

JEUDI 26

Macédoine
Fondant de bœuf
Carottes persillées
Fromage
Salade de fruits frais

VENDREDI 27

Asperges
Gratin de poisson
Epinard à la crème
Crème au chocolat
Kiwi

LUNDI 30

Tomates
Taboulé + tomates
Poisson meunière citron
Petit pois
Flan caramel
Orange



(Attention le menu peut varier en fonction des approvisionnements). Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.