

MENUS 18/36 CRECHE JUILLET 2018

LUNDI 02

Macédoine
Aiguillettes de poulet citron
Poêlée ratatouille
Fromage blanc
Salade de fruits

MARDI 03

Betteraves
Saucisse Basquaise
Lentilles du Lauragais
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI 04

Tomates
Cote de porc
Coquillettes
Crème Anglaise
Pomme

JEUDI 05

Concombre
Paupiette de veau
Carottes persillées
Petit suisse
Abricot au sirop

VENDREDI 06

Pastèque
Cube de colin
Riz
Yaourt aromatisé
Poire

LUNDI 09

Macédoine
Saucisse grillée
Spaghettis tomate
Yaourt nature
Compote

MARDI 10

Tomate
Haché de bœuf
Chou-fleur béchamel
Fromage
Nectarine

MERCREDI 11

Melon
Veau Marengo
Gratin Dauphinois
Crème Anglaise
Abricot

JEUDI 12

Céleri
Haut de cuisse de poulet
Haricots verts
Petit suisse
Pomme

VENDREDI 13

Concombre
Poisson à l'emmental
Epinards à la crème
Fromage
Poire au sirop

LUNDI 16

Betteraves rouges
Blanquette de colin
Potatoes
Fromage blanc
Cocktail de fruits

MARDI 17

Tomates
Sauté de porc
Courgettes au gratin
Flan pâtissier
Pomme

MERCREDI 18

Carottes râpées
Steak de dinde
Pates au beurre
Yaourt nature
Poire

JEUDI 19

Macédoine
Roti de bœuf
Petit pois
Kiri
Abricot

VENDREDI 20

Céleri rave
Paupiette du pêcheur
Chou Romanesco
Fromage blanc
Figue

LUNDI 23

Tomate
Paupiette de veau
Carottes aux olives
Petit suisse
Compote

MARDI 24

Concombre
Jambon grillé
Purée
Yaourt nature
Pêche au sirop

MERCREDI 25

Cœur de palmier sardine
Cordon bleu
Ratatouille
Fromage blanc
Pomme

JEUDI 26

Taboulé
Omelette P de T fromage
Chou-fleur béchamel
Yaourt aromatisé
Nectarine

VENDREDI 27

Melon
Lasagnes au saumon
Fromage
Liégeois de fruits

LUNDI 30

Salade Strasbourgeoise
Suprême de volaille
Poêlée Provençale
Yaourt nature
Banane

MARDI 31

Concombre
Sauté de lapin
Haricot beurre
Liégeois vanille
Poire

