

Crèche Moyens-Grands : LA FARANDOLE

Pain BIO à chaque repas

MENUS DU MOIS DE JUILLET 2024

	28	29	30	31	
Semaine	<p>lundi 8 juil.</p> <p>Betteraves Rouges BIO en Vinaigrette Raviolis Emmantal & Basilic BIO de Royans, sauce Tomate Leztroy Emmental Râpé Français Pêche BIO</p>	<p>mardi 9 juil.</p> <p>Dos de Lieu Noir Sauce Curry Poêlée de Haricots Verts BIO Français Purée de Pommes de Terre Comté AOP BIO Abricot BIO</p>	<p>mercredi 10 juil.</p> <p>Riz BIO en Risotto au Poulet Français et Champignons Haricots Plats en Persillade Camembert Pastèque BIO à Croquer</p>	<p>jeudi 11 juil.</p> <p>Concombre BIO Français façon Tzatziki Emincé de Veau BIO Français au Romarin Semoule BIO Alpina Savoie Gonflée Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Tarte façon Cheesecake Leztroy</p>	<p>vendredi 12 juil.</p> <p>Tranche de Melon Charentais Œufs Durs BIO & Mayonnaise Lezsaïsons Coeurs de Blé BIO Alpina façon Pilaf Yaourt Nature BIO du GAEC Tétaz, Saint-Germain-les-Paroisses</p>
Semaine	<p>lundi 15 juil.</p> <p>Tomates de Gaillard façon Kachumbari Aiguillette de Poulet Français sauce Dijonnaise Blé BIO au Beurre Courgettes BIO Confites au Pistou Flan Vanille Leztroy au Lait BIO de Minzier</p>	<p>mardi 16 juil.</p> <p>Torsades HVE à la farine de Pois et Blé & sa Sauce Fromagère Lezsaïsons Poêlée de Haricots Verts BIO Français Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mercredi 17 juil.</p> <p>Chipolata Tranchée de La Maison Hofer, Challonges Polenta BIO Tradition Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Fromage Blanc BIO de Minzier à la Confiture de Prunes Lezsaïsons</p>	<p>jeudi 18 juil.</p> <p>Filet de Colin sauce Citron Epinards BIO Français Crémeux au Lait BIO de La Ferme du Crêt Joli Brie Mousse au Chocolat Leztroy</p>	<p>vendredi 19 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Hachis Parmentier Leztroy, Boeuf Français, Carottes, PDT & Pois Chiches BIO Abondance AOP de Pers-Jussy Salade de Fruits Pastèque & Melon Jaune</p>
Semaine	<p>lundi 22 juil.</p> <p>Carottes BIO Râpées en Vinaigrette Sauté de Porc Français à l'Echalote Pommes de Terre façon Potatoes Mélange Aubergines & Tomates Muffin au Citron Leztroy</p>	<p>mardi 23 juil.</p> <p>Quiche au Fromage, Œufs & Lait BIO de La Ferme de Minzier Purée de Brocolis & Pois Cassés BIO Pépinettes BIO Alpina Savoie Juste au Beurre Nectarine BIO</p>	<p>mercredi 24 juil.</p> <p>Bolognaise de Pois BIO Français Spaghettis BIO de Chambéry Petits Pois Etuvés Emmental Râpé Français Purée de Pomme HVE Lezsaïsons</p>	<p>jeudi 25 juil.</p> <p>Concombre BIO Français à la Crétoise Dos de Cabillaud en Court-Mouillement Riz Camarguais BIO IGP cuit façon Pilaf Tomates BIO à la Provençales Yaourt Fermier BIO de La Ferme du Parquet à Gruffy à la Confiture d'Abricot BIO Lezsaïsons</p>	<p>vendredi 26 juil.</p> <p>Sauté de Veau HVE Français et son Jus Courgettes & Tomates BIO en Ratatouille Polenta BIO Tradition Meule de Savoie BIO Tranche de Melon Charentais</p>
Semaine	<p>lundi 29 juil.</p> <p>P'tit Colin Crémé Boulghour BIO Gonflé Aubergines & Courgettes BIO Confites Yaourt à l'Abricot BIO de Minzier</p>	<p>mardi 30 juil.</p> <p>Quenelle Nature BIO de Saint-Jean-en-Royans, Sauce Tomatée Lezsaïsons Petits-Pois & Carottes BIO Etuvés Torsades BIO Alpina Savoie au Beurre Bûche de Chèvre Tranche de Melon Charentais</p>	<p>mercredi 31 juil.</p> <p>Courgettes BIO Râpées sauce à l'Andalouse Sauté de Filet de Poulet Français sauce Pesto Riz BIO cuit façon Pilaf Beaufort AOP de Haute-Maurienne Pêche BIO</p>	<p>jeudi 1 août</p> <p>Tomates de Gaillard, Vinaigrette Leztroy Gratin Aubergines, PDT & Boeuf BIO Français façon Moussaka Abricot BIO</p>	<p>vendredi 2 août</p> <p>Pastèque BIO à Croquer Tranche de Jambon Blanc Lentilles Vertes BIO Françaises Mijotées Petit Suisse Nature Biscuit Spéculos Leztroy</p>