



MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Crèche 18-36 mois Vaulx en Velin - déjeuner

Du 02 janv. au 08 janv.

Du 09 janv. au 15 janv.

Du 16 janv. Au 22 janv.

Du 23 janv. au 29 janv.

	Du 02 janv. au 08 janv.	Du 09 janv. au 15 janv.	Du 16 janv. Au 22 janv.	Du 23 janv. au 29 janv.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Blanquette de volaille Pommes boulangères Fromage blanc nature Compote de poires du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de haricots blancs Filet de colin aux herbes de Provence Epinards hachés à la crème Bûchette mélangée Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts persillés Yaourt nature Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Semoule Carré du Trièves Compote de poires du chef
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Potage crécy Sauté de Veau au Jus (français) Gnocchis Fromage fondu le carré Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Macaroni Saint nectaire AOP Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Dubarry Omelette au coulis de tomate Semoule Tomme grise d'Auvergne Compote de poires du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes tricolores Oeufs durs Gratin de panais frais et pommes de terre Yaourt nature Fruit crèche
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre Filet de poisson sauce tomate basilic Fricassée de légumes Vache qui rit Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à l'orientale Jambon blanc Julienne de légumes Yaourt nature Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Sauté de boeuf RAV au jus Brocolis à la béchamel Petit suisse nature Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de perles marines Filet de colin sauce safranée Purée de carottes Mimolette Fruit crèche
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes Omelette nature Petits pois à la barigoule Verchicors Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Filet de colin sauce crème Lentilles fraîches au jus Petit suisse nature Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Jambon blanc Pommes vapeur Fromage à raclette Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade d'haricots beurre Aiguillettes de poulet au jus (français) Riz safrané Yaourt local à la vanille Compote de poires du chef
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Filet de colin sauce 4 épices Blé aux petits légumes Yaourt nature Compote de pommes du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Oeufs durs N avets frais et Pommes de terre Béchamel Fromage blanc nature Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette Filet de poisson sauce paprika Purée de courges et pommes de terre Fromage les Fripons Compote de poires du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Potage crecy Filet de colin sauce crème Macaroni Bûche du pilat Fruit crèche

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

Label Rouge
Pêche durable
Bleu Blanc Coeur
AOP
AOC
IGP
HVE
BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale





MENUS '4 SAISONS' | DU 02 JANVIER 2023 AU 19 FÉVRIER 2023 |

Crèche 18-36 mois Vaulx en Velin - déjeuner

Du 30 janv. au 05 févr.

Du 06 févr. au 12 févr.

Du 13 févr. au 19 févr.

	Du 30 janv. au 05 févr.	Du 06 févr. au 12 févr.	Du 13 févr. au 19 févr.
LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes Cubes de saumon sauce aurore Petits pois au jus Camembert Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves en salade Sauté de Veau au Jus (français) Riz créole Verchicors Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à l'orientale Cubes de saumon sauce aurore Epinards hachés à la crème Bûchette mélangée Fruit crèche
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de légumes du chef Sauté de volaille au basilic Purée de pommes de terre Petit suisse nature Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraîches sautées Chanteneige Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Maïs en salade Oeufs durs béchamel Gratin de choux fleurs Yaourt nature Compote de pommes du chef
MERCREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de blé à l'orientale Omelette nature Gratin de choux fleurs Gouda Compote de poires du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Jambon de volaille Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Yaourt nature Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Velouté de potiron maison Sauté de volaille français au jus Purée de pommes de terre Petit suisse nature Fruit crèche
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> Céleri frais râpé vinaigrette Filet de poisson sauce paprika Boulghour Yaourt nature Crêpe fraîche sucrée 	<ul style="list-style-type: none"> Chou blanc frais vinaigrette Oeufs durs sauce aurore Farfalles Camembert Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Filet de colin sauce citron Polenta BIO à la tomate Fromage blanc nature Compote de poires du chef
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> Salade de chou chinois sauce sucrée salée Sauté de volaille français au jus Légumes façon wok et nouilles Petit suisse nature Compote pomme banane du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles aux échalotes Filet de poisson sauce forestière Haricots verts persillés Fromage blanc nature Fruit crèche 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de riz Sauté de volaille aux olives Brocolis persillés Tomme des Pyrénées Fruit crèche

LE SAVIEZ- VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

- Label Rouge
- Pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- AOP
- AOC
- IGP
- HVE
- BIO

Produit de la ferme
Certification
environnementale

