SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 03 MARS 2024 |

Crèche 18-36 mois Vaulx en Velin - Déjeuner

	Du 08 janv. au 14 janv.	Du 15 janv. au 21 janv.	Du 22 janv. au 28 janv.	Du 29 janv. au 04 févr.
LUNDI	Betteraves BIO en salade Filet de poisson MSC sauce moutarde Pâtes BIO Fromage fondu le carré Fruit crèche	Salade de pâtes BIO Filet de poisson sauce paprika Carottes fraîches BIO à la crème Saint nectaire Fruit crèche	Taboulé Filet de lieu sauce ciboulette Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit crèche	Salade de blé à l'orientale Filet de poisson sauce ensoleillée Poêlée de chou fleur BIO persillé Gouda Fruit crèche
MARDI	Velouté de légumes du chef Omelette BIO Petits pois BIO au jus Tomme grise d'Auvergne Fruit crèche	Salade de pommes de terre Sauté de veau au jus Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Fruit crèche	Chou blanc frais BIO vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Tortis Tomme grise d'Auvergne Compote pomme banane du chef	Velouté de potiron du chef Quenelles sauce blanche Gratin de panais frais et pommes de terre Mimolette Compote de poires du chef
MERCREDI	Salade de choux fleur vinaigrette Sauté de volaille sauce forestière Fricassée de légumes (champignons, carottes) Fromage blanc BIO Couronne des Rois briochée	Salade de haricots verts BIO Omelette nature Gratin de crozets au fromage à tartiflette Petit suisse BIO Fruit crèche	Salade de perles Alpina Savoie Oeufs BIO à la béchamel Gratin de brocolis BIO Yaourt nature BIO Fruit crèche	Salade de choux fleurs BIO Blanquette de poisson Penne regate Petit suisse BIO Fruit crèche
JEUDI	Carottes BIO râpées vinaigrette Blanquette de poisson Pommes boulangères Camembert Compote pomme banane du chef	Salade coleslaw Filet de poisson sauce crème Lentilles au jus Cantal AOP Compote de pommes BIO du chef	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Jambon blanc Pommes vapeur Fromage à raclette Compote de pommes BIO du chef	Jokaï Bableves (soupe de haricots blancs) Goulash Hongroise Haricots verts persillés Fourme d'Ambert AOP Fruit crèche
VENDREDI	Céleri frais BIO râpé vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Semoule BIO Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef	Potage crecy Rôti de boeuf paleron (VBF) Navets frais BIO et pommes de terre béchamel Yaourt nature BIO Fruit crèche	Velouté de légumes du chef Filet de poisson sauce paprika Polenta BIO Fromage les Fripons Fruit crèche	Carottes BIO râpées vinaigrette Oeufs BIO à la béchamel Epinards hachés à la crème Fromage blanc BIO Crêpe fraîche sucrée

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU

LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *

SHCB
J'♥ ma cuisine d'ici

MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 03 MARS 2024 |

Crèche 18-36 mois Vaulx en Velin - Déjeuner

	Du 05 févr. au 11 févr.	Du 12 févr. au 18 févr.	Du 19 févr. au 25 févr.	Du 26 févr. au 03 mars
LUNDI	Salade de brocolis BIO Tajine de poisson MSC Semoule BIO P'tit cottentin nature Fruit crèche	Taboulé BIO du chef Filet de lieu sauce ciboulette Carottes fraiches sautées Tartare ail et fines herbes Fruit crèche	Salade de blé à l'orientale Cubes de saumon sauce aurore Epinards hachés BIO Bûchette mélangée Fruit crèche	Salade de brocolis BIO Oeufs BIO à la béchamel Polenta BIO à la tomate Camembert BIO Fruit crèche
MARDI	Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau au jus Poireaux frais et Pommes de terre béchamel Emmental Compote de pommes du chef	Céleri frais râpé vinaigrette Sauté de boeuf RAV au jus Pommes de terre BIO vapeur Camembert Compote pomme banane du chef	Salade de riz BIO Omelette BIO Purée de panais Fromage blanc BIO Fruit crèche	Potage crecy Sauté de veau au jus Petits pois BIO au jus Saint paulin BIO Fruit crèche
MERCREDI	Salade coleslaw Omelette nature Coquillettes BIO Gouda Compote pomme banane du chef	Velouté de légumes du chef Filet de poisson sauce julienne Semoule BIO Fromage blanc BIO Fruit crèche	Velouté de légumes du chef Sauté de volaille sauce forestière Lentilles BIO Verchicors BIO Fruit crèche	Salade de boulghour BIO Filet de colin sauce 4 épices Carottes à la crème Petit suisse BIO Fruit crèche
JEUDI	Potage crecy Sauté de volaille Label Rouge au basilic Ecrasé de pommes de terre BIO du chef Fromage blanc BIO Fruit crèche	Macédoine vinaigrette Omelette BIO à la sauce tomate Riz BIO Verchicors Fruit BIO de saison	Coleslaw BIO du chef Filet de colin sauce oseille Polenta BIO à la tomate Petit suisse BIO Compote pomme banane du chef	Salade de pommes de terre Blanquette de poisson Poêlée de légumes BIO Fromage blanc BIO Fruit crèche
VENDREDI	Salade de chou chinois sauce sucrée salée Filet de poisson MSC sauce aigre douce Riz aux légumes façon wok Yaourt nature BIO Compote de pommes du chef	Salade de pois chiches à l'italienne Emincé de volaille Label Rouge au jus Haricots verts BIO persillés Petit suisse BIO Fruit crèche	Carottes râpées BIO au citron Sauté de veau au jus Purée de pommes de terre Tomme des Pyrénées Compote de poires du chef	Salade coleslaw Sauté de volaille sauce marengo Semoule BIO Tomme grise d'Auvergne Compote de pommes du chef

La pyramide alimentaire

Les 7 grandes familles alimentaires :

L'eau
Les céréales
Les fruits et légumes
Les laitages
La viande, le poisson, les œufs
Les matières grasses
Les sucreries

PRATIQUE JE ME REPÈRE DANS LE MENU — LOCAL — DU CHEF — LABELS (EGALIM)

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS *