

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHEIM - SEMAINE DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 5 novembre 2018 REPAS VEGETARIEN	MARDI 6 novembre 2018	MERCREDI 7 novembre 2018	JEUDI 8 novembre 2018	VENREDI 9 novembre 2018
Tout-petits (mixé)	Fromage Purée 100% blancs de poireaux BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme vanille FAIT MAISON	Veau Purée 100% petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Œuf dur Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de pommes FAIT MAISON	Filet de lieu Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Filet de porc Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme poire
Petits (mouliné)	Salade de carottes BIO aux - Gratin de pommes de terre et poireaux à la béchamel Vache qui rit Purée pomme vanille FAIT MAISON	Salade verte BIO aux croûtons Veau Boullgour et carottes persillées Ribeaupierre Purée pomme banane	Salade de betteraves à la Omelette Pâtes et haricots verts BIO à l'ail Edam Purée de pommes FAIT MAISON	Potage de légumes Filet de lieu Cœur de blé et jardinière de légumes Camembert à la coupe BIO Purée pomme kiwi	Salade de chou blanc au cumin Filet de porc Pommes de terre vapeur et navets braisés Chanteneige Purée pomme poire
Grands (en morceaux)	Salade de carottes BIO aux pommes - Gratin de pommes de terre et poireaux à la béchamel Vache qui rit Purée pomme vanille FAIT MAISON	Salade verte BIO aux croûtons Veau aux olives Boullgour et <i>carottes persillées</i> Ribeaupierre Purée pomme banane	Salade de betteraves à la ciboulette Omelette à la tomate Pâtes et haricots verts BIO à l'ail Edam Orange	Potage de légumes Filet de lieu à la normande Cœur de blé et jardinière de légumes Camembert à la coupe BIO Purée pomme kiwi	Salade de chou blanc au cumin Filet de porc braisé Pommes de terre vapeur et navets braisés Chanteneige Fruit de saison BIO Filet de poisson
Alternative sans viande		Œuf dur			

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits BIO Petit suisse nature
Grands	Fruit de saison Yaourt nature BIO Biscotte	Purée de fruits BIO Lait Céréales natures	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO Madeleine	Fruit de saison BIO Fromage à tartiner Pain de campagne	Purée de fruits BIO Petit suisse nature Pain d'épices

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHEIM -

SEMAINE DU 12 AU 13 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 12 novembre 2018	MARDI 13 novembre 2018	MERCREDI 14 novembre 2018	JEUDI 15 novembre 2018	VENDREDI 16 novembre 2018
Tout-petits (mixé)	Porc Purée 100% potimarron BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Filet de lieu Purée 100% haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme cannelle	Boeuf Purée 100% potiron BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Boeuf Purée 100% petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme figue	Filet de colin Purée 100% blancs de poireaux BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse nature
Petits (mouliné)	REPAS LOCAL Crudités de saison Côte cuite de porc Pommes de terre et choucroute Yaourt nature Purée pomme mangue	Chou rouge aux pommes Filet de lieu Cœur de blé et cordiale de légumes Brie à la coupe BIO Purée pomme cannelle	Salade verte Boeuf Riz BIO aux petits légumes Emmental Purée de pommes	Potage aux légumes Boeuf Pâtes et petits pois à la française Les fripons Purée de fruits BIO	Salade de céleri râpé Filet de colin, citron Purée pomme de terre, épinards BIO Munster à la coupe Purée pomme banane
Grands (en morceaux)	Crudités de saison Côte cuite de porc Pommes de terre et choucroute Yaourt nature Tarte aux fruits	Chou rouge aux pommes Filet de lieu sauce crème ciboulette Cœur de blé et cordiale de légumes Brie à la coupe BIO Fruit de saison	Salade verte Chili con carne Riz BIO aux petits légumes Emmental Kiwi	Potage aux légumes Carbonnade de bœuf flamande Pâtes et petits pois à la française Les fripons Fruit de saison BIO	Salade de céleri râpé Filet de colin, citron Purée pomme de terre, épinards BIO Munster à la coupe Purée pomme banane
Alternative sans viande	Choucroute de la mer		Chili sans viande	Omelette	

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits BIO Fromage blanc nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO
Grands	Fruit de saison Fromage blanc nature BIO Quatre quart	Purée de fruits Yaourt nature BIO Pain au lait	Purée de fruits BIO Petit suisse nature Petit beurre	Purée de fruits BIO Fromage à la coupe Pain complet	Salade de fruits frais Yaourt nature BIO Galette bretonne

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
 Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
 Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSEIM - SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018

	LUNDI 19 novembre 2018	MARDI 20 novembre 2018	MERCREDI 21 novembre 2018	JEUDI 22 novembre 2018	VENDREDI 23 novembre 2018
Tout-petits (mixé)	Filet de lieu Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme vanille	Emincé de bœuf Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Porc Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme mangue	Rôti de volaille Purée 100% potiron BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Filet de colin Purée 100% haricots verts Purée de pommes de terre BIO Purée pomme poire
Petits (mouliné)	Salade coleslaw BIO Filet de lieu Riz arlequin (brunoise de légumes) Munster à la coupe Purée pomme vanille	Haricots verts en salade Emincé de bœuf Pâtes et épinards BIO Fraidou Purée pomme ananas	Radis râpés Sauté de porc Potée de légumes Tomme BIO à la coupe Purée pomme mangue	Carottes râpées au vinaigre balsamique Rôti de volaille Purée pommes de terre, potiron BIO Mimolette Purée pomme cannelle	Potage de légumes BIO Filet de colin Gratin dauphinois et brunoise de légumes Yaourt nature Purée pomme poire
Grands (en morceaux)	Salade coleslaw BIO Filet de lieu à l'orange Riz arlequin (brunoise de légumes) Munster à la coupe Purée pomme vanille	Haricots verts en salade Emincé de bœuf, jus aux épices Pâtes et épinards BIO Fraidou Fruits au sirop	Radis râpés Sauté de porc sauce campagnarde Potée de légumes Tomme BIO à la coupe Fruit de saison	A chaque saison, sa couleur, son produit Carottes râpées au vinaigre balsamique Rôti de volaille sauce safranée Purée pommes de terre, potiron BIO Mimolette Orange	Potage de légumes BIO Filet de colin à la moutarde à l'ancienne Gratin dauphinois et brunoise de légumes Yaourt nature Purée pomme poire
Alternative sans viande		Tortellinis ricotta épinards	Œuf dur	Filet de poisson	

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Fromage blanc nature	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO
Grands	Fruit de saison BIO Petit suisse nature Crêpe	Bâtonnets de légumes Yaourt nature BIO Palet breton	Purée de fruits BIO Fromage à tartiner Pain aux céréales	Fruit de saison BIO Chinois	Fruits secs Yaourt nature BIO Petit beurre

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHEIM - SEMAINE DU 26 AU 30 NOVEMBRE 2018



	LUNDI 26 novembre 2018	MARDI 27 novembre 2018	MERCREDI 28 novembre 2018	JEUDI 29 novembre 2018	VENDREDI 30 novembre 2018
Tout-petits (mixé)	Filet de colin Purée pommes de terre, potimarron BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme kiwi	Œuf dur Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Emincé de volaille Purée pommes de terre, butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme banane	Bœuf Purée pommes de terre, petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Saumon Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme ananas
Petits (mouliné)	Salade de panais rapé Filet de colin Chou vert confit et pommes de terre fondantes BIO Fraidou Purée pomme kiwi	Salade de champignons Curry de légumes Thaï Riz pilaf BIO Bûche du pilat à la coupe Purée de pommes	Salade de chou blanc au citron Emincé de volaille Purée pommes de terre, haricots verts BIO Samos Purée pomme banane	Potage de légumes Bœuf Pâtes et julienne de légumes Saint Paulin BIO Purée pomme vanille	Salade de carottes au jus d'orange Saumon Riz et fleur de brocolis à la béchamel Rondelé ail et fines herbes Purée de fruits BIO
Grands (en morceaux)	Salade de panais rapé Filet de colin Chou vert confit et pommes de terre fondantes BIO Fraidou Fruit de saison	Salade de champignons Curry de légumes Thaï Riz pilaf BIO Bûche du pilat à la coupe Purée de pommes	Salade de chou blanc au citron Emincé de volaille Purée pommes de terre, haricots verts BIO Samos Fruit de saison	Potage de légumes Bœuf mode aux carottes Pâtes et julienne de légumes Saint Paulin BIO Fruit de saison	Salade de carottes au jus d'orange Saumon Riz et fleur de brocolis à la béchamel Rondelé ail et fines herbes Fruit de saison BIO
Alternative sans viande			Omelette	Pâtes, lentilles et julienne de légumes	

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits BIO Petit suisse nature
Grands	Pur jus de fruits Yaourt nature BIO Pain d'épices	Fruit de saison BIO Petit suisse nature Pain blanc	Fruit de saison Fromage blanc nature BIO Galette bretonne	Purée de fruits BIO Yaourt nature Crêpe nature	Purée de fruits BIO Fromage à la coupe Pain de campagne

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSEIM - SEMAINE DU 3 AU 7 DECEMBRE 2018

	LUNDI 3 décembre 2018	MARDI 4 décembre 2018	MERCREDI 5 décembre 2018	JEUDI 6 décembre 2018 SAINT NICOLAS	VENDREDI 7 décembre 2018
Tout-petits (mixé)	Filet de lieu Purée 100% potimarron BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Poulet Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme cannelle	Filet de colin Purée 100% haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Jambon blanc Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme vanille	Rôti de bœuf Purée 100% petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse nature
Petits (mouliné)	Potage de légumes Filet de lieu Pommes de terre fondantes et chou rouge Munster à la coupe Purée de fruits BIO	Duo de panais et carottes Poulet Riz safrané et julienne de légumes Petit cotentin Purée de fruits BIO	Macédoine de légumes Filet de colin Blé à la fondue de poireaux Carré de l'Est à la coupe Purée de fruits BIO	Salade de céleri rémoulade Jambon blanc Purée pommes de terre, carottes BIO Fraidou Purée pomme vanille	Salade gauloise Rôti de bœuf Pâtes et méli mélo de légumes Gouda BIO Purée pomme figue
Grands (en morceaux)	Potage de légumes Filet de lieu Pommes de terre fondantes et chou rouge Munster à la coupe Purée de fruits BIO	Duo de panais et carottes Poulet à la crème Riz safrané et julienne de légumes Petit cotentin Pomme BIO d'Alsace	Saucisson cornichons Filet de colin sauce au curcuma Blé à la fondue de poireaux Carré de l'Est à la coupe Clémentine BIO	Céleri vinaigrette Jambon braisé Purée pommes de terre, carottes BIO Fraidou Purée pomme vanille	Salade gauloise (pommes de terre, champignons et pomme) Rôti de bœuf, jus au thym et romarin Pâtes et méli mélo de légumes Gouda BIO Fruit de saison
Alternative sans viande		Filet de poisson		Galette quinoa à la provençale	Gratin de pâtes et méli mélo de légumes

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits BIO Fromage blanc nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO
Grands	Fruit de saison Fromage blanc nature BIO Petit beurre	Purée de fruits BIO Fromage à la coupe Pain complet	Purée de fruits BIO Lait Céréales natures	Clémentine BIO Mannele	Miel Yaourt nature BIO Pain à l'eau



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHIM - SEMAINE DU 10 AU 14 DECEMBRE 2018



	LUNDI 10 décembre 2018	MARDI 11 décembre 2018	MERCREDI 12 décembre 2018	JEUDI 13 décembre 2018	VENDREDI 14 décembre 2018
Tout-petits (mixé)	Bœuf Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de pommes	Œuf dur Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Filet de lieu Purée 100% potimarron BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme poire	Saumon Purée 100% haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse nature	Filet de porc Purée 100% blancs de poireaux BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme mangue
Petits (mouliné)	Potage de légumes Bœuf Gratin de pommes de terre et côtes de blettes Camembert à la coupe BIO Purée de pommes	Concombres à l'aneth Œuf dur Purée de pommes de terre, céleri BIO Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Chou blanc BIO aux agrumes Filet de lieu Riz et haricots verts Six de savoie Purée pomme poire	Salade coleslaw Saumon Cœur de blé et épinards Emmental BIO Purée pomme banane	Salade d'endives aux raisins Filet de porc Champignons et farfalles Fraidou Purée de fruits BIO
Grands (en morceaux)	Potage de légumes Bœuf au jus Gratin de pommes de terre et côtes de blettes Camembert à la coupe BIO Salade de fruits exotiques	UN HIVER EN SCANDINAVIE Concombres à l'aneth Köttbullar aux aïelles (boulette de viande) Purée de pommes de terre, céleri BIO Fromage blanc nature Purée pomme cannelle	Chou blanc BIO aux agrumes Filet de lieu au curry Riz et haricots verts Six de savoie Poire	Salade coleslaw Saumon sauce au citron vert Cœur de blé et épinards Emmental BIO Fruit de saison	Salade d'endives aux raisins Filet de porc et sa sauce Champignons et farfalles Fraidou Purée de fruits BIO
Alternative sans viande	Gratin de pommes de terre et côtes de blettes	Filet de poisson			Filet de poisson

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO
Grands	Purée de fruits BIO Petit suisse nature Pain de seigle	Salade de fruits frais Yaourt nature BIO Palet breton	Purée de fruits BIO Fromage à tartiner Pain blanc	Purée de fruits BIO Yaourt nature Madeleine	Fruits secs Fromage blanc nature BIO Spéculoos

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHIM - SEMAINE DU 17 AU 21 DECEMBRE 2018



	LUNDI 17 décembre 2018	MARDI 18 décembre 2018	MERCREDI 19 décembre 2018	JEUDI 20 décembre 2018	VENDREDI 21 décembre 2018
Tout-petits (mixé)	Filet de colin, citron Purée 100% petits pois BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature	Escalope de poulet Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Purée pomme figue	Filet de lieu Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse nature	Volaille Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de pommes	Bœuf Purée 100% potimarron BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature
Petits (mouliné)	Salade de carottes aux pommes Filet de colin, citron Poêlée rustique Saint Paulin BIO Purée pomme banane	Duo de chou Escalope de poulet Spaetzles et fleurs de brocolis Mimolette Purée pomme figue	Betteraves rouges Filet de lieu Riz BIO et trio de légumes (Navets, carottes, chou) Yaourt nature Purée pomme vanille	REPAS DE NOEL 	Salade verte aux dés de fromage Bœuf Coquillettes et carottes vichy Munster à la coupe Purée pomme cannelle
Grands (en morceaux)	Salade de carottes aux pommes Filet de colin, citron Poêlée rustique Saint Paulin BIO Ananas frais	Duo de chou Escalope de poulet à l'ancienne Spaetzles et fleurs de brocolis Mimolette Fruit de saison BIO	Betteraves rouges Filet de lieu jus au safran Riz BIO et trio de légumes (Navets, carottes, chou) Yaourt nature Fruit de saison		Salade verte aux dés de fromage Bœuf bourguignon Coquillettes et carottes vichy Munster à la coupe Fruit de saison BIO
Alternative sans viande		Gratin de spaetzles et brocolis à la béchamel			Gratin de coquillettes et carottes

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO	Purée de fruits BIO Yaourt nature	Purée de fruits BIO Petit suisse nature
Grands	Purée de fruits BIO Fromage à tartiner Pain aux céréales	Fruit de saison BIO Quatre quart	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO Petit beurre	Fruit de saison BIO Lait Céréales natures	Purée de fruits BIO Petit suisse Pain d'épices

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHEIM - SEMAINE DU 24 AU 28 DECEMBRE 2018



	LUNDI 24 décembre 2018	MARDI 25 décembre 2018	MERCREDI 26 décembre 2018	JEUDI 27 décembre 2018	VENDREDI 28 décembre 2018
Tout-petits (mixé)	Emincé de bœuf Purée 100% haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de fruits			Filet de colin Purée 100% potiron BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de fruits	Sauté de volaille Purée 100% blancs de poireaux BIO Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature
Petits (mouliné)	Salade de betteraves rouges Emincé de bœuf Cœur de blé et petits légumes Les fripons Purée de fruits BIO			Salade de céleri rémoulade Filet de colin Purée pommes de terre, épinards BIO Tomme blanche Purée de fruits	Potage de légumes Sauté de volaille Boulgour et bouquetière de légumes aux épices Samos Purée de fruits BIO
Grands (en morceaux)	Salade de betteraves rouges Emincé de bœuf à la tomate Cœur de blé et petits légumes Les fripons Fruit de saison BIO			Salade de céleri rémoulade Filet de colin Purée pommes de terre, épinards BIO Tomme blanche Purée de fruits	Potage de légumes Sauté de volaille aux pruneaux Boulgour et bouquetière de légumes aux épices Samos Pomme BIO
Alternative sans viande	Raviolis ricotta épinards				Œuf dur



Joyeuses Fêtes

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO			Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO
Grands	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO Crêpe nature			Fruit de saison BIO Petit suisse nature Spéculoos	Bâtonnets de légumes Yaourt nature BIO Galette bretonne

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local

Menu de la semaine



MENUS CRECHE FEGERSHIM - SEMAINE DU 31 DECEMBRE AU 4 JANVIER 2019



	LUNDI 31 décembre 2018	MARDI 1 janvier 2019	MERCREDI 2 janvier 2019	JEUDI 1 novembre 2018	VENDREDI 2 novembre 2018
Tout-petits (mixé)	Filet de lieu Purée 100% betteraves rouges BIO Purée de pommes de terre BIO Petit suisse nature		Emincé de volaille Purée 100% haricots verts BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de fruits	Sauté de bœuf Purée 100% fenouil BIO Purée de pommes de terre BIO Yaourt nature	Rôti de porc Purée 100% butternut BIO Purée de pommes de terre BIO Purée de fruits
Petits (mouliné)	Salade de concombres Filet de lieu Pâtes BIO et salsifis persillées Fraidou Purée de fruits		Potage de légumes Emincé de volaille Pommes de terre et chou-fleur à la tomate Bleu à la coupe Purée de fruits BIO	Salade de carottes à la marocaine Sauté de bœuf Riz et haricots beurre aux dés de tomate Saint Paulin BIO Purée de fruits	Chou blanc au cumin Rôti de porc Pommes de terre et carottes persillées BIO Yaourt nature en vrac Purée de fruits
Grands (en morceaux)	Salade de concombres Filet de lieu sauce safran Pâtes BIO et salsifis persillées Fraidou Fruit de saison		Potage de légumes Emincé de volaille Pommes de terre et chou-fleur à la tomate Bleu à la coupe Fruit de saison BIO	Salade de carottes à la marocaine Sauté de bœuf façon zurichoise (échalote et champignons) Riz et haricots beurre aux dés de tomate Saint Paulin BIO Fruit de saison	Chou blanc au cumin Rôti de porc au jus Flageolets et carottes persillées BIO Yaourt nature en vrac Purée de fruits
Alternative sans viande			Filet de poisson	Omelette	Tarte aux légumes

GOÛTERS

Tout-petits et petits	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO		Purée de fruits BIO Fromage à tartiner	Purée de fruits BIO Petit suisse nature	Purée de fruits Yaourt nature BIO
Grands	Purée de fruits Fromage blanc nature BIO Moelleux marbré		Purée de fruits BIO Fromage à tartiner Pain à l'eau	Purée de fruits BIO Lait Céréales natures	Fruit de saison Yaourt nature BIO Petit beurre

Les purées de fruits maison sont élaborées à partir de pommes locales
Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.
Les menus sont élaborés par la diététicienne de Dupont restauration selon les recommandations nutritionnelles en vigueur



Chaque jour, du pain est proposé en accompagnement du plat
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local