

MENU DE LA SEMAINE CRECHE DU 20 AU 31 JANVIER 2025

Lundi 20 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Spaghetti (1blé)

Sauce crème jambon (7)

Dips de carotte crue

Suggestion végétarienne:

Sauce blanche au basilic (7)

Collation 16h: Fruits

Mardi 21 janvier 2025

Menu végétarien

Plat:

Cannelloni aux épinards gratiné à la sauce tomate (1blé) (7)

Potiron rôti

Collation 16h: Fromage blanc au miel (7)

Mercredi 22 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Rôti de porc aux champignons (marque nationale) (7)

Riz

Purée de panais (7)

Suggestion végétarienne:

Mille-feuille de légumes au fromage et tofu (6) (7)

Collation 16h: Cake salé (1blé)(3)(7)

Jeudi 23 janvier 2025

Plat:

Mijoté de veau (produit du terroir)

Ébly (1blé)

Fondue de poireau

Suggestion végétarienne:

Mijoté d'haricot blanc aux légumes

Collation 16h: Tartine, confiture et beurre (1blé) (7)

Vendredi 24 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Poisson pané (1blé) (4)

Pommes de terre vapeur (produit du terroir)

Céleri rôti (9)

Suggestion végétarienne:

Galette de légumes (1blé) (3)

Collation 16h: Fruits

Lundi 27 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Emincé de porc (marque nationale)

Écrasé de pommes de terre (produit du terroir)

Chou rouge étuvé

Suggestion végétarienne:

Emincé de tofu (6)

Collation 16h: Fruits

Mardi 28 janvier 2025

Menu végétarien

Plat:

Œuf à la tomate (3)

Boulgour (1blé)

Brocoli sauté

Collation 16h: Dips de légumes

Mercredi 29 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Boulette de viande, sauce brune (1blé) (3) (produit du terroir / marque nationale)

Penne (1blé)

Salsifis à l'ail

Suggestion végétarienne:

Boulette végétarienne (9)

Collation 16h: Biscotte et fromage à tartiner (1blé) (7)

Jeudi 30 janvier 2025

Plat:

Cassolette de la mer (2) (4) (7)

Riz

Carotte glacée

Suggestion végétarienne:

Lentilles coraille aux petits légumes

Collation 16h: Cookie au flocon d'avoine (1blé)(3)(6)

Vendredi 31 janvier 2025

Entrée:

Soupe du jour

Plat:

Mijoté de poulet aux épices

Pommes de terre au four (produit du terroir)

Chou-fleur (cru façon dips)

Suggestion végétarienne:

Mijoté de quorn aux épices(1blé)

Collation 16h: Fruits

Nous donnons priorité aux produits du terroir et nous utilisons des produits du commerce équitable.