

CRÈCHE LA SOURIS VERTE À SANVIGNES-LES-MINES



Menu de la semaine

Menus du 7 au 11 février 2022



	lundi 7 février	mardi 8 février	mercredi 9 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Déjeuner Nourrison	Mouliné de haricots beurre CE2 Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts CE2 Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires
Goûter Nourrison	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature Purée de poires	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée de poires
Déjeuner Bébé	Emincé de poulet Purée BIO brocoli & pomme de terre Fromage blanc nature	Rôti de porc* Purée butternut & pomme de terre Petit fromage frais nature	Steak haché de veau LBR Purée haricot vert CE2 & pomme de terre Yaourt nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Fromage blanc nature	Emincé de bœuf charolais Purée BIO épinard & pomme de terre Petit fromage frais nature
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme & poire	Fromage blanc nature Purée pomme & pruneau	Petit fromage frais nature Purée pomme & banane	Yaourt nature Purée pomme BIO & quatre épices	Fromage blanc nature Purée pomme & ananas
Déjeuner Grand	Taboulé à la semoule BIO Emincé de poulet sauce façon tandoori Carottes BIO persillées Saint-Nectaire AOP Fruit BIO	Salade de carottes BIO cuites au cumin & persil Quenelle nature BIO sauce tomate Riz BIO Fromage blanc nature Fruit BIO	Salade de blé BIO aux légumes Steak haché de veau LBR sauce façon Vallée d'Auge (oignon, pomme, crème) Gratin de poireaux BIO Montboissié au moût de raisin Fruit BIO	Velouté Picard du Chef à la betterave BIO Brandade de poisson MSC du Chef (purée de pommes de terre fraîches BIO) Yaourt nature BIO Fruit BIO	Salade de risettis Steak haché de bœuf charolais sauce provençale (tomate, ail, olives noires) Brocolis BIO béchamel Petit Croc'lait Purée du Chef poire & panais
Goûter Grand	Yaourt nature Pain & micro-beurre doux Coupelle de purée pomme & ananas	Pain Coulommiers Coupelle de purée pomme & coing	Petit fromage frais nature Boudoirs Coupelle de purée de poires	Lait entier Pain & demi-coupelle de confiture Coupelle de purée de pomme & pruneau	Fromage blanc nature Petits-beurre au chocolat Fruit BIO



* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - CE2 : Certification Environnementale de niveau 2 - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.

CRÈCHE LA SOURIS VERTE À SANVIGNES-LES-MINES



Menu de la semaine

Menus du 14 au 18 février 2022



	lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots beurre CE2 Purée de pommes BIO	Mouliné de potiron Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts CE2 Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires
Goûter Nourrisson	Petit fromage frais nature Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée de poires
Déjeuner Bébé	Emincé de bœuf charolais Purée haricot beurre CE2 & pomme de terre Yaourt nature	Rôti de dinde Purée potiron & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée BIO carotte & pomme de terre Petit fromage frais nature	Steak haché de veau LBR Purée BIO panais & pomme de terre Yaourt nature	Filet de merlu MSC vapeur Purée BIO céleri & pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	Petit fromage frais nature Purée pomme & rhubarbe	Yaourt nature Purée pomme & banane	Fromage blanc nature Purée pomme BIO & cannelle	Petit fromage frais nature Purée pomme & mangue	Yaourt nature Purée pomme BIO & orange
Déjeuner Grand	Carottes râpées BIO à l'orange Emincé de bœuf charolais sauce mironton (céleri, navet, cornichons) Boulgour BIO Saint-Paulin BIO Fruit BIO	Salade de pommes de terre BIO à l'échalote Rôti de dinde sauce diable (moutarde, oignons, persil) Haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO Fruit BIO	Salade verte, vinaigrette moutardée Dés de poisson MSC sauce au curry Coquillettes BIO Fromage blanc nature BIO Fruit BIO	Potage cultivateur du Chef (carottes, h.verts, pommes de terre) Omelette du chef aux herbes (œufs plein air) Socovo Riz BIO Tomme grise Compote de pomme & banane allégée en sucres	Taboulé à la semoule BIO Filet de merlu MSC sauce végétale au cerfeuil Purée de céleri Cantafrais Fruit BIO
Goûter Grand	Pur jus d'orange Petit fromage frais nature Pain, demi-beurre demi-sel & demi-coupelle de miel	Pain Camembert Coupelle de purée pomme & fraise	Lait entier Madeleines longues Coupelle de purée de pommes	Yaourt nature Pain & carrés de chocolat au lait Fruit BIO	Mix-lait du Chef aux boudoirs Pain & micro-beurre doux Coupelle de purée de pommes



* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - CE2 : Certification Environnementale de niveau 2 - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.


CRÈCHE LA SOURIS VERTE À SANVIGNES-LES-MINES



Menu de la semaine

Menus du 21 au 25 février 2022



	lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Déjeuner Nourrisson	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de poires	Mouliné de carottes BIO Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre CE2 Purée de poires	Mouliné de potiron Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots verts CE2 Purée de poires
Goûter Nourrisson	Fromage blanc nature Purée de poires	Petit fromage frais nature Purée de pommes BIO	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature Purée de poires
Déjeuner Bébé	Colin d'Alaska MSC vapeur Purée butternut & pomme de terre Petit fromage frais nature	Emincé de poulet Purée BIO navet & pomme de terre Yaourt nature	Escalope de dinde Purée BIO épinard & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée blette & pomme de terre Petit fromage frais nature	Rôti de veau Purée petit-pois & pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	Fromage blanc nature Purée pomme & ananas	Petit fromage frais nature Purée pomme & poire	Yaourt nature Purée pomme & mangue	Fromage blanc nature Purée pomme & abricot	Petit fromage frais nature Purée pomme & banane
Déjeuner Grand	Choux bicolores BIO vinaigrette cumin & coriandre Colin d'Alaska MSC sauce crème au paprika Purée de patate douce Edam de Bavière BIO Fruit BIO	Salade de quinoa Œuf dur BIO sauce béchamel Mélange de légumes racines (carotte, céleri, chou navet) Yaourt nature BIO Fruit BIO	Cake du Chef polenta & basilic Escalope de dinde sauce forestière (champignons, ail, oignon) Epinards hachés BIO sauce béchamel Petit fromage frais nature Compote de pommes allégée en sucres BIO	Velouté de potimarron BIO du Chef Dés de poisson MSC sauce tomate & basilic Pâtes perles Fromage blanc nature Fruit BIO	Carottes râpées BIO, vinaigrette moutarde de Dijon Rôti de veau au jus Pommes de terre BIO persillées Le Bourguignon  Fruit BIO
Goûter Grand	Petit fromage frais nature Pain & micro-beurre doux Coupelle de purée pomme & ananas	Pain Petit Cotentin Coupelle de purée de poires	Yaourt nature Galettes pur beurre Fruit BIO	Pain Emmental Coupelle de purée de pommes	Lait entier Pain d'épice du Chef Coupelle de purée de pomme & coing



* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - CE2 : Certification Environnementale de niveau 2 - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.

CRÈCHE LA SOURIS VERTE À SANVIGNES-LES-MINES



Menu de la semaine

Menus du 28 février au 4 mars 2022



	lundi 28 février	mardi 1 ^{er} mars	mardi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Déjeuner Nourrisson	Mouliné de haricots verts CE2 Purée de poires	Mouliné de potiron Purée de pommes BIO	Mouliné de carottes BIO Purée de poires	Mouliné BIO épinard & carotte Purée de pommes BIO	Mouliné de haricots beurre CE2 Purée de poires
Goûter Nourrisson	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature Purée de pommes BIO	Petit fromage frais nature Purée de poires	Yaourt nature Purée de pommes BIO	Fromage blanc nature Purée de poires
Déjeuner Bébé	Emincé de saumon sauvage vapeur Purée haricot vert CE2 & pomme de terre Fromage blanc nature	Jambon blanc de porc supérieur * Purée fond d'artichaut & pomme de terre Petit fromage frais nature	Emincé de bœuf charolais Purée potimarron & pomme de terre Yaourt nature	Emincé de poulet Purée BIO chou-fleur & pomme de terre Fromage blanc nature	Dés de poisson MSC vapeur Purée fenouil & pomme de terre Petit fromage frais nature
Goûter Bébé	Yaourt nature Purée pomme & orange	Fromage blanc nature Purée pomme & litchi	Petit fromage frais nature Purée pomme & pruneau	Yaourt nature Purée pomme BIO & cannelle	Fromage blanc nature Purée pomme & banane
Déjeuner Grand	Potage du Chef aux légumes variés (carotte, céleri, h. verts) Emincé de saumon sauvage sauce moutarde à l'ancienne Riz BIO Fromage blanc nature BIO Fruit BIO	Crudités façon colombine (radis noir et céleri rave BIO) sauce yaourt Jambon blanc de porc supérieur * Légumes Arlequin (haricots verts BIO, poivrons, maïs doux) Babybel "nez de clown" Mini-beignet sucré	Chou rouge BIO vinaigrette miel & moutarde Emincé de bœuf charolais sauce poivrade (crème, thym, laurier) Frites au four Gouda BIO Flan saveur vanille nappé de caramel BIO	Salade de pâtes alphabets Emincé de poulet sauce crème Duo petit-pois CE2 & carottes CE2 Yaourt peu sucré parfum noix de coco Compote pomme & framboise allégée en sucres	Salade de blé BIO Dés de poisson MSC sauce estragon Gratin de panais Fournols Fruit BIO
Goûter Grand	Petit fromage frais nature Pain, demi-beurre-doux & demi- coupelle de miel Coupelle de purée de pommes	Lait entier Pain & carrés de chocolat au lait Fruit BIO	Fromage blanc nature Briochette aux pépites de chocolat au lait Coupelle de purée pomme & fraise	Pain Six de Savoie Fruit BIO	Yaourt nature Sablés de Retz x 3 Coupelle de purée de pommes

Déjeuner Grand



Goûter Grand



* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).

BIO : Issu de l'Agriculture biologique - CE2 : Certification Environnementale de niveau 2 - LBR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Protégée - MSC : Produits de la mer pêchés durablement.