

MENU
DES
GRANDSPETIT
MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 06 au 10	Bolognaise de boeuf Tortis bio Tomme blanche Fruit de saison	Salade verte aux croûtons Omelette nature Riz créole / Courgettes braisées Camembert et son pain spécial Beignet au chocolat	Férié	Férié	Fermeture exceptionnelle
	Yaourt et Pain au fromage	yaourt et gâteaux			
du 13 au 17	Betterave rouge Filet de colin MSC Semoule bio et Brocolis aux oignons Petit moulé Fruit de saison	Salami / Surimi à la mayonnaise (sv) Sauté de poulet au curry Boulgour bio / Ratatouille Crème dessert au caramel	Céleri rémoulade Burger de veau Frites / Haricots verts Gouda Donuts	Salade de pommes de terre Lasagne aux légumes Salade verte Coulommiers Tarte aux pommes	Assiettes de carottes râpées Cordon bleu de dinde Riz pilaf/ Courgettes braisées Fromage de chèvre - Fruit de saison HVE
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et viennoiserie
du 20 au 24	Férié	Falafel Coquillettes / Tomate rôtie Tartare et son pain spécial Fruit de saison	Thon mayonnaise Sauté de boeuf aux carottes Semoule bio Saint Paulin Fromage blanc à la cassonade	Salade de haricot vert , poivron et tomate Poulet façon Yassa Riz jaune safrané / Patate douce rôtie au thym Bûche de chèvre Tarte à la coco	Chou-fleur sauce cocktail Poisson meunière Purée de pommes de terre et courgettes Mimolette Yaourt au fruit
		yaourt et gâteaux	yaourt et pain au fromage	 yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux

MENU
DES
GRANDS

 PETIT
menu

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 27 au 31	Crêpe au fromage Omelette aux fines herbes Pommes de terre sautées / Petits pois à l'oignon Fruit de saison bio	Assiettes de carottes râpées au cumin Jambon de volaille braisé Macaronis bio / Haricots verts Tomme blanche et son pain spécial Cookie	Macédoine de légumes Parmentier de Colin MSC Salade verte Fromage de chèvre Crème aux oeufs	Pastèque Croque Monsieur Frites Vache picon Glace	Rosette et son cornichon Surimi (sv) Paupiette de dinde Riz pilaf / Ratatouille Mimolette Fruit de saison
	yaourt et viennoiserie	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 03 au 07	Friand au fromage Jambon Blanc Coquillettes bio / Brunoise de légumes Carré de ligueil Compote de pomme	Concombre à la vinaigrette Nuggets de poisson Riz pilaf / Haricot beurre à l'ail Mimolette Fruit de saison	Terrine de la mer sauce tartare Normandin de veau Coeur de blé / Courgettes braisées Tomme blanche Yaourt aromatisé	Taboulé Bruschetta chèvre tomate basilic Gouda Crumble de fruit	Filet de dinde Gratin de pommes de terre au four et Choux fleurs Petit suisse Fruit de saison
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et viennoiserie	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 10 au 14	Salade de betterave au persil Emincé de porc Emincé de dinde (sp) à la moutarde et au miel Lentilles vertes / Tomate à la provençale Chanteneige Liégeois au chocolat	Oeuf dur à la mayonnaise Pilon de poulet rôti mariné Frites / Piperade Tomme blanche Fruit de saison	Assiettes de carottes râpées façon Maltaise Pizza aux trois fromages Salade verte Saint Paulin Fromage blanc	Radis rose / beurre Bolognaise de boeuf Torsade bio Bleu Pâtisserie du chef	Calamar à la Romaine sauce tartare Riz pilaf / Carottes façon Vichy Brie et son pain spécial Fruit de saison bio
	yaourt et gâteaux	yaourt et pain au fromage	yaourt et gâteaux	 yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux

Crèche ville de Chambly - Grands

Menus de Juin - Juillet 2024



Produit labellisé
HVE: Haute Valeur Environnementale
MSC: pêche durable
AOP: Appellation d'Origine Protégée



MENU DES GRANDS

PETIT menu

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 17 au 21	Crêpe aux champignons Rôti de dinde à la crème Coeur de blé / Brocolis Chanteneige Fruit de saison Bio	Crousti fromage Riz bio / épinards à la crème Fromage de chèvre et son pain spécial Yaourt au fruit	Pâté de campagne Terrine de légumes (sv) Filet de colin MSC Boulgour bio / Piperade Carré de Liguail Crème au chocolat	Macédoine de légumes Boulettes au boeuf aux épices Purée de carottes Gouda Gâteau du chef	Courgettes râpées à la menthe Saucisse aux herbes Saucisse de volaille (sp) Semoule à la provençale (tomate et basilic) Camembert Fruit de saison
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et viennoiserie	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 24 au 28	Salade de betterave à la persillade Sauce bolognaise végétale Tortis bio Camembert Yaourt	Tomate mozzarella au vinaigre balsamique Beignet de poisson sauce Tartare Boulgour bio / Courgettes à la crème Pêche au sirop	Rosette / Surimi (sv) Sauté de veau estival Semoule / Carottes Fromage de chèvre Fruit de saison bio	Salade de pommes de terre Repas fraîcheur Jambon de dinde Taboulé / haricots verts Tomme blanche Mousse au chocolat	Concombre à la menthe Emincé de poulet à la normande Riz bio / Ratatouille Vache picon et son pain spécial Fromage blanc
	yaourt et gâteaux	yaourt et pain au chocolat	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 01 au 05	Filet de merlu MSC Semoule bio / Brocolis aux oignons Coulommiers Crème au chocolat	Salade de tomate au maïs Pizza au poulet sauce BBQ Salade verte Gouda Fruit de saison	Carottes râpées au citron Paupiette de dinde Coquillettes bio / Fondue d'épinards à la crème Saint Paulin et pain spécial Fromage blanc aux fruits	Melon Cheeseburger Potatoes / Haricot plat Carré de liguail Glace	Entrée du chef Menu du chef Dessert du chef
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et viennoiserie	yaourt et gâteaux