

Crèche ville de Chambly - Grands

Menus de Mars 2024



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

MENU DES GRANDS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 11 au 15	Betterave rouge à la vinaigrette Saucisse de volaille Lentilles vertes Carottes Samos Flan à la vanille	Saucisson à l'ail Surimi (sp) Filet de colin à la crème Riz bio Fondue d'épinard à l'ail Ratatouille Petits suisses Fruit de saison bio	Carotte râpée au citron Sauté de porc Pomme de terre à la boulangère Haricots verts St Paulin Yaourt aux fruits	Végiflette aux champignons Salade verte Camembert et son pain spécial Pâtisserie du chef	Potage de légumes Cuisse de poulet aux herbes Semoule Bio Mimolette Mousse au chocolat
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 18 au 22	Salade mexicaine Poulet au curry Boulgour bio Julienne de légumes Vache picon Fruit de saison	Terrine de campagne Terrine de la mer (sp) Torti bio à la bolognaise de boeuf - Gouda Fromage blanc sucré	Macédoine de légumes Omelette au fromage Gratin de chou-fleur et p. de terre Pâtisserie du chef	Jambon de volaille Blé au coulis de tomate Brie et son pain spécial Flan au chocolat	Salade verte du chef Fish Burger Frites Emmental Cocktail de fruit
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 25 au 29	Chou rouge à la vinaigrette Chili sin carne Riz bio - Haricots rouges Camembert Fruit de saison HVE	Nuggets de volaille Purée de pomme de terre et potiron Petit moulé et son pain spécial Flan au caramel	Taboulé Escalope de porc Escalope de dinde (sp) Lentilles vertes - carottes Tomme blanche Yaourt brassé aux fruits	Concombre à la bulgare Sauté de boeuf Quinoa Haricot beurre persillé - Edam Eclair au chocolat	Betterave rouge à la vinaigrette Lasagne de saumon Salade verte Saint Nectaire Salade de fruit
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux

Crèche ville de Chambly - Grands

Menus d'Avril 2024



MENU DES GRANDS



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 01 au 05	Férié	Salade de maïs Couscous de poulet Semoule bio Légumes couscous Chanteneige Gâteau au chocolat	Friand au fromage Filet de colin MSC Potatoes / épinards à la crème mimolette Fromage blanc aux fruits	Maccaronis au fromage Salade verte Bûchette de chèvre et son pain spécial Fruit de saison	Oeuf dur Rougail à la saucisse fumée Saucisse végétale (sp) Riz / tomate Emmental Tarte aux pommes
		yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 08 au 12	Salami - Surimi (sp) Boulettes au boeuf sauce tomate Semoule Petit moulé Fruit de saison HVE	Céleri rémoulade Filet de Hoki Frites Haricots verts Camembert Flan au caramel	Concombre à la vinaigrette Quiche au fromage Salade verte Brownie au chocolat	Thon mayo et son pain spécial Tortis bio à la carbonara de volaille Chèvre Compote de pomme banane	Salade de lentilles Sauté de dinde au basilic Coeur de blé / Carotte façon Vichy Gouda yaourt nature sucré
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux
du 15 au 19	Crêpe aux champignons Nuggets de volaille Petits pois / carottes Vache picon Liégeois à la vanille	Oeuf dur Hachis parmentier Emmental Fruit de saison	Coleslaw Pizza au fromage Salade verte Yaourt aromatisé	Boulettes à l'agneau à l'oriental Semoule bio / courgette sauce tomate Camembert et son pain spécial Gâteau au chocolat	Carottes râpées Calamar à la romaine sauce tartare Riz / champignons Edam Salade de fruits
	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux	yaourt et gâteaux