



### Menus du 5 au 9 mars 2018

	lundi 5 mars	mardi 6 mars	mercredi 7 mars	jeudi 8 mars	vendredi 9 mars
Repas Nourrisson	Mouliné de haricots beurre	Mouliné de carottes	Mouliné de haricots verts	Mouliné de potiron	Mouliné épinard / carottes
Goûter Nourrisson	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>
Menu Bébé	Pavé de merlu  vapeur Purée artichaut / pomme de terre Yaourt nature	Emincé de dinde  Purée carotte / pomme de terre Fromage blanc nature	Steak haché de veau  Purée haricot vert / pomme de terre Petit-suisse nature	Jambon blanc supérieur * Purée butternut / pomme de terre Yaourt nature	<b>Emincé de bœuf</b> Purée chou-fleur / pomme de terre Fromage blanc nature
Goûter Bébé	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée de pommes</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / banane</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / cannelle</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / châtaigne</i>
Menu Grand	Emincé de chou blanc  vinaigrette crémeuse Pavé de merlu  sauce Aurore Riz  Petit Cotentin Compote pomme / abricot allégée en sucre	Salade de pâtes  sauce savoureuse Emincé de dinde  au romarin Confit de carottes  Gros Bourguignon  Fruit	Salade de blé  Steak haché de veau  à la crème Haricots verts  Kiri Fruit	Soupe aux choux Jambon blanc supérieur * Pommes vapeur Yaourt au lait entier parfum vanille  Fruit	Tarte aux trois fromages <b>Emincé de bœuf sauce</b> chasseur (tomate, estragon, champignon) Purée au chou-fleur Coulommiers Fruit
Goûter Grand	<i>Petit fromage frais nature sucré</i> <i>Brioche tressée</i> <i>Fruit</i>	<i>Yaourt nature sucré</i> <i>Madeleine coquille</i> <i>Coupelle de purée pomme - fraise</i>	<i>Fromage blanc</i> <i>Coullis de fruits jaunes</i> <i>Boudoirs</i>	<i>Pur jus de pomme</i> <i>Pain</i> <i>Déllice de Camembert</i>	<i>Lait entier</i> <i>Petits beurre</i> <i>Coupelle de purée pomme - coing</i>

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



Appellation d'Origine Protégée -  Produits de la mer pêchés durablement.

# CRÈCHE DE MONTCHANIN



## Menu de la semaine



Sous le haut patronage de :



[www.rdvpetiteenfance.fr](http://www.rdvpetiteenfance.fr)



Menus du 12 au 16 mars 2018

	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Repas Nourrison	Mouliné de haricots verts	Mouliné de carottes	Mouliné de haricots beurre	Mouliné épinard / carottes	Mouliné de potiron
Goûter Nourrison	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>	<i>Purée de pommes</i>	<i>Purée de poires</i>
Menu Bébé	<b>Emincé de bœuf</b> Purée panais / pomme de terre Petit-suisse nature	Dés de filet de saumon sauvage vapeur Purée betterave / pomme de terre Yaourt nature	Emincé de poulet Purée blette / pomme de terre Fromage blanc nature	Filet de colin lieu vapeur Purée épinard / pomme de terre Petit-suisse nature	Rôti de porc* Purée potiron / pomme de terre Yaourt nature
Goûter Bébé	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / abricot</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / griotte</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / ananas</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée pomme / orange</i>
	<b>ROUGE</b> Chou rouge vinaigrette de framboise <b>Emincé de bœuf sauce tomate</b> Pennes <b>Cœur de Dame</b> Pomme rouge	<b>ROSE</b> Demi-pampleousse rose au sucre Dés de filet de saumon sauvage sauce Nantua Purée de pommes de terre à la betterave Fromage blanc nature & coulis de fruits rouges Compote pomme / fraise allégée en sucre	<b>JAUNE</b> Velouté de maïs doux Emincé de poulet sauce colombo Riz safran Emmental Banane	<b>VERT</b> Salade de pâtes au pesto Filet de colin lieu sauce oseille Epinards hachés sauce Béchamel Cantadou ail et fines herbes Kiwi	<b>ORANGE</b> Salade de blé vinaigrette gourmande à la carotte Rôti de porc* sauce mandarine Gratin de potiron Mimolette Orange
Goûter Grand	<i>Pur jus de raisin</i> <i>Petit suisse nature et sucre</i> <i>Galettes bretonnes</i>	<i>Pain</i> <i>Fol Epi</i> <i>Fruit</i>	<i>Yaourt nature sucré</i> <i>Goûter fourré au chocolat</i> <i>Coupelle de purée de pommes</i>	<i>Petit fromage frais aromatisé</i> <i>Marbré au chocolat</i> <i>Coupelle de purée de poires</i>	<i>Lait entier</i> <i>Madeleine</i> <i>Coupelle de purée de pêches</i>



\* plat à base de porc (un plat de remplacement pourra être proposé).  
Appellation d'Origine Protégée - Produits de la mer pêchés durablement.





### Menus du 19 au 23 mars 2018

	lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Repas Nourrison Goûter Nourrison	Mouliné de carottes <i>Purée de pommes</i>	Mouliné de haricots beurre <i>Purée de poires</i>	Mouliné de potiron <i>Purée de pommes</i>	Mouliné de haricots verts <i>Purée de poires</i>	Mouliné épinard / carottes <i>Purée de pommes</i>
Menu Bébé	<b>Emincé de bœuf</b> Purée laitue / carotte / pomme de terre Fromage blanc nature	Filet de poulet Purée chou-fleur / pomme de terre Petit-suisse nature	Pavé de colin vapeur Purée poireau / pomme de terre Yaourt nature	Jambon blanc supérieur * Purée haricot vert / pomme de terre Fromage blanc nature	Steak haché de veau Purée betterave / pomme de terre Petit-suisse nature
Goûter Bébé	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée pomme / pêche</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / vanille</i>	<i>Petit-suisse nature</i> <i>Purée de pommes</i>	<i>Yaourt nature</i> <i>Purée de poires</i>	<i>Fromage blanc nature</i> <i>Purée pomme / banane</i>
Menu Grand	Salade de pommes de terre au thon printanière <b>Emincé de bœuf sauce gardiane</b> Carottes Yaourt au lait entier parfum abricot Fruit	Salade de pâtes risettis Filet de poulet au jus Gratin de chou-fleur  à la muscade Brie Fruit	Radis roses  et beurre demi-sel Pavé de colin sauce bonne femme (crème, champignon, persil) Coquillettes  au blé complet et pois cassés Rondelé au bleu Compote tous fruits allégée en sucre	Salade de riz Jambon blanc supérieur * Haricots verts Fromage blanc nature  et sucre Fruit	Potage cultivateur (carottes, poireau, pdt, chou-fleur, céleri rave, h. verts, pois doux) Steak haché de veau  sauce tomate Pâtes alphabets P'tit Louis tartines Fruit
Goûter Grand	<i>Pain</i> <i>Petit Moulé ail &amp; fines herbes</i> <i>Coupelle de purée pomme - pruneaux</i>	<i>Lait entier</i> <i>Pétales de blé au chocolat</i> <i>Coupelle de purée pomme - fraise</i>	<i>Yaourt nature sucré</i> <i>Quatre-quarts au beurre</i> <i>Fruit</i>	<i>Pur jus d'orange</i> <i>Pain</i> <i>Tablette de chocolat au lait</i>	<i>Petit fromage frais nature sucré</i> <i>Pain au lait</i> <i>Coupelle de purée pomme - coing</i>

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



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement.



## Menus du 26 au 30 mars 2018

	lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Repas Nourrison Goûter Nourrison	Mouliné de carottes <i>Purée de poires</i>	Mouliné de haricots beurre <i>Purée de pommes</i>	Mouliné épinard / carottes <i>Purée de poires</i>	Mouliné de potiron <i>Purée de pommes</i>	Mouliné de haricots verts <i>Purée de poires</i>
Menu Bébé Goûter Bébé	Dés de filet de poisson vapeur Purée chou de Bruxelles / pomme de terre Yaourt nature <i>Petit-suisse nature Purée pomme / mirabelle</i>	Steak haché de veau  Purée panais / pomme de terre Fromage blanc nature <i>Yaourt nature Purée pomme / pruneau</i>	<b>Emincé de bœuf</b> Purée salsifis / pomme de terre Petit-suisse nature <i>Fromage blanc nature Purée pomme / cannelle</i>	Rôti de dinde Purée potiron / pomme de terre Yaourt nature <i>Petit-suisse nature Purée pomme / abricot</i>	Pavé de merlu  vapeur Purée petit pois / pomme de terre Fromage blanc nature <i>Yaourt nature Purée de poires</i>
Menu Grand Goûter Grand	Salade de blé  Dés de filet de poisson sauce citron  Purée de céleri Camembert Fruit <i>Yaourt nature sucré Petits beurre Coupelle de purée de pommes</i>	Taboulé à la semoule  Steak haché de veau sauce diablo  Haricots beurre persillés P'tit Cabray pur chèvre frais Compote de pommes allégée en sucre <i>Lait entier Goûter fourré au chocolat Fruit</i>	Salade verte <b>Emincé de bœuf sauce estragon</b> Purée de pommes de terre Tomme blanche Fruit <i>Fromage blanc nature et sucre Boudoirs Coupelle de purée de poires</i>	Velouté de betteraves  et tomates  Rôti de dinde au jus Tortellinis aux quatre fromages à l'italienne Yaourt au lait entier parfum fraise  Fruit <i>Pur jus de pomme Pain Carré frais</i>	Carottes râpées  vinaigrette aux agrumes Pavé de merlu  sauce végétale champignons crémé Riz  Vache qui rit Fruit <i>Petit fromage frais aromatisé Moelleux choco pépites du Chef &amp; mini Lapin en chocolat au lait</i>

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



Appellation d'Origine Protégée -  Produits de la mer pêchés durablement.