

Crèche de Vitry en Artois

Menus du 04 Novembre au 20 Décembre 2024

LEGENDE



Produits bio
Repas végétarien

Repas à thème



lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVES ROUGES A LA VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AU GOUDA	CELERI REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS
JAMBON	OMELETTE AUX HERBES	SAUTÉ DE BOEUF	FILET DE POULET	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PATE ET LEGUMES	RIZ CREOLE	POMMES DE TERRE	BLE	ECRASE DE POMMES DE TERRE
FROMAGE	BUTTERNUT ROTI	PETITS POIS	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX
COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE VERTE	CAROTTES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES
ESCALOPE DE PORC	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE AIGRE DOUCE	EGRENE DE BOEUF	POISSON
POMMES DE TERRE - HARICOTS	ET SES LEGUMES	POMMES DE TERRE	PATES ET EPINARDS	RIZ
FROMAGE	BLE	PETITS POIS	FROMAGE	DES DE POTIRON
FROMAGE BLANC	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR		FRUIT DE SAISON

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	MACEDOINE DE LEGUMES	OEUF DUR VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
	STEAK HACHE AU VEAU AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE CREME	EGRÈNE DE BOEUF	OMELETTE
	POMMES DE TERRE	RIZ	PATES ET BRUNOISE DE LÉGUMES	COEUR DE BLÉ
	DUO DE HARICOTS	BROCOLIS	FROMAGE	CONCASSÉ DE TOMATE
	FROMAGE	FROMAGE	PETITE SUISSE NATURE	FROMAGE
	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON		SALADE DE FRUITS FRAIS

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
OEUF VINAIGRETTE	POTAGE AUX LEGUMES	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE	SALADE DE HARICOTS VERT	MAIS A LA VINAIGRETTE
FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE	JAMBON	ROTI DE DINDE AUX OIGNONS	OMELETTE	SAUTÉ DE BOEUF
PATES	POMMES DE TERRE	RIZ	BLÉ	POMMES DE TERRE
FONDUE DE POIREAUX	CHOU FLEUR	JARDINIÈRE DE LEGUMES	RATATOUILLE	ENDIVE BRAISEE et CAROTTES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT BRASSE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	YAOURT NATURE	SALADE DE FRUITS

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
POTAGE	SALADE VERTE AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES		POTAGE PARMENTIER
POULET	FILET DE HOKI SAUCE CREME	AIGUILLETES DE POULET	POTAGE	EGRÈNÉE DE BOEUF SAUCE TOMATE
RIZ	POMMES DE TERRE	AUX CHAMPIGNONS	JAMBON	PATES
PETITS POIS	CAROTTES	COEUR DE BLE	POMME DE TERRE	POELEE A LA COURGE ET TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	CHOU FLEUR	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMMES AU FOUR	BANANE

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CAROTTES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CELERI RAPE VINAIGRETTE		SALADE COMPOSEE
EGRÈNÉ DE BOEUF	EMINCE DE PORC AU JUS	FILET DE COLIN SAUCE ECHALOTE	MACÉDOINE AU SAUMON	EGRÈNÉ DE BOEUF SAUCE TOMATE
SEMOULE	POMMES DE TERRE	RIZ	FILET DE POULET ROTI	PATES ET LÉGUMES
LEGUMES TAJINE	POELEE DE LEGUMES	DUO DE PANAI-CAROTTES	GRATIN DE POMMES DE TERRE - TOMATE ROTIE	FROMAGE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON
SUISSE NATURE	BANANE	YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUIT ET BISCUIT	

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CELERI RAPE VINAIGRETTE	POTAGE DE CAROTTES	DUO DE BATAVIA ET BETTERAVES	SALADE DE PERLES
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	OMELETTE	HACHIS PARMENTIER	JAMBON BLANC	FILET DE POISSON
RIZ	PATE ET JULIENNE DE LÉGUMES	LEGUMES	POMMES DE TERRE	SEMOULE
EPINARDS	FROMAGE	FROMAGE	HARICOTS VERTS	BRUNOISE DE LEGUMES
FROMAGE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT SUCRE			FRUIT DE SAISON	SUISSE NATURE



MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

API RESTAURATION, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 – Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul
Agence Pas-De-Calais Artois - Terrasses du Métaphone - Site de la Fosse 9-9 bis - 62590 OIGNIES - Tél: 03.52.03.41.80 - Fax : 03.21.77.80.92"