



MENUS AVRIL 2024 - Crèches de 18 à 36 mois



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 1 au 5 avril	FERIE	Omelette Blé et ratatouille Gouda Purée de coings	Potage Crécy Poulet rôti Haricots plats Saint Morêt Fruit	Salade de betteraves vinaigrette Filet meunière / citron Frites Camembert Banane	Carottes (vinaigrette miel) Gnocchetti Sauce champignons, carottes et crème Samos Compote de fruits rouges
du 8 au 12 avril	Radis/beurre Jambon de volaille Gnocchis crème tomate basilic Saint Morêt Purée de pommes	Œufs durs Côtelette d'agneau Duo de haricots Petit suisse Purée de pommes	Escalope de volaille et citron Gratin de chou fleur - pommes de terre Fromage blanc Fruit	Pomelo Blanquette de veau Riz Chanteneige Compote de fruits rouges	Taboulé à la menthe Filet de lieu sauce curry Carottes Yaourt nature Fruit
du 15 au 19 avril	Salade de carottes à l'orange Macaronis - Thon à la crème Vache qui rit Fruit	Salade de betteraves au miel Colin sauce provençale Beignets de salsifis Coulommiers Fruit	Salade de maïs Sauté de bœuf straganoff Purée de brocolis - pommes de terre Petit suisse Fruit	Concombre vinaigrette Lieu sauce beurre blanc Épinards à la crème Fromage ail et fines herbes Tarte pommes rhubarbe	Salade de pommes de terre Poulet rôti aux herbes Carottes persillées Yaourt Fruit
du 22 au 26 avril	Tomate vinaigrette Navarin d'agneau au thym Printanière de légumes Yaourt nature	Œufs durs Raviolis aux épinards à la crème Saint Morêt Fruit	Concombres bulgares Filet meunière / citron Pommes de terre rissolées Vache qui rit Compote pommes-poires	Salade de pâtes à l'italienne Jambon blanc* SP : Jambon de volaille Carottes vichy Yaourt Fruit	Pavé de hoki sauce oseille Riz et fondue de poireaux Chanteneige Fruit