



Crèche Béziers - Grands

Du 08 janv. au 14 janv.

Du 15 janv. au 21 janv.

Du 22 janv. au 28 janv.

Du 29 janv. au 04 févr.

LUNDI

Ravioli ricotta épinards **BIO**
Carré frais
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Sauce bolognaise
Coquillettes
)Saint nectaire AOP
Fruit **BIO** de saison



Salade de saison
Assortiment de Charcuterie *
Pommes vapeur
Fromage à raclette



Sauté de volaille LR à la crème
Boullghour **BIO**
Choux fleurs persillés
Tomme de Lozère
Compote de pommes **BIO**



MARDI

Carottes râpées **BIO**
Sauté de veau au jus
Endives Braisées
Pommes boulangères
Yaourt nature



Boulettes d'agneau sauce orientale
Epinards hachés **BIO**
Riz camarguais **BIO**
Fromage blanc nature
Flan chocolat



Salade de pois chiches marocaine
Omelette **BIO** du chef
Carottes à l'ail
Semoule **BIO**
Fromage blanc nature



Lieu frais sauce curry
Gratin de panais frais
Gratin de Pommes de Terre
Velouté nature
Flan chocolat



MERCREDI

Salade d'endives fromage
Emincé de volaille Label Rouge sauce forestière
Fricassée de légumes (champignons, carottes)
Pâtes
vache qui rit **BIO**



Velouté de légumes **BIO**
Croziflette *
Compote du chef



Sauté d'agneau au curry
Brocolis à la béchamel
Riz camarguais **BIO**
Vache picon
Compote de pommes



Sauce carbonara aux lardons *
Penne regate
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Omelette **BIO** du chef
Carottes **BIO** persillées
Petits pois **BIO** au jus
Fromage blanc nature
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au citron
Chou blanc **BIO** en salade
Sauté de bœuf façon bourguignon
Lentilles au jus
Purée de courges
Fruit **BIO** de saison



Velouté de légumes du chef
Parmentier de légumes
Fruit de saison



Jokaï Bableves (soupe de haricots blancs)
Goulash Hongroise
Légumes façon wok
Purée de pommes de terre
Fruit de saison



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

VENREDI

Chou chinois
Calamar à la romaine
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Semoule **BIO**
Compote pomme banane



Filet de colin sauce citron
Gratin de navets frais **BIO**
Gratin de Pommes de Terre
Yaourt nature
Gâteau au yaourt du chef



Chou blanc **BIO** en salade
Filet de colin sauce 4 épices
Pâtes
Gratin de courges
Fruit **BIO** de saison



Chou rouge frais **BIO** vinaigrette
Crêpe au fromage
Blé **BIO**
Epinards hachés à la crème
Crêpe au sucre





MENUS '4 SAISONS' | DU 08 JANVIER 2024 AU 25 FÉVRIER 2024 |

Du 05 févr. au 11 févr.

Du 12 févr. au 18 févr.

Du 19 févr. au 25 févr.

LUNDI

Sauté de veau sauce forestière
Haricots beurre à l'ail
Purée de pommes de terre
Vache qui rit **BIO**
Fruit **BIO** de saison



Chili végétarien
Riz camarguais **BIO**
Lou mirabel
Fruit **BIO** de saison



Emincé de porc aux herbes
Choux fleurs persillés
Pommes vapeur
Bûchette mélangée
Fruit de saison



MARDI

Céleri rémoulade
Quenelle sauce aurore
Brocolis persillés **BIO**
Coquillettes **BIO**
Yaourt nature



Saucisse de Lozère *
Carottes fraîches sautées
Lentilles au jus
Fromage blanc nature
Beignet aux pommes

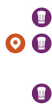


Omelette **BIO** du chef
Epinards hachés à la crème
Polenta
Velouté nature
Compote de pommes



MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette
Chou blanc frais vinaigrette
Nugget's de volaille
Semoule **BIO**
Endives braisées
Gouda



Salade d'endives
Lasagnes de saumon
Compote du chef



Salade d'endives
Sauté de bœuf au cumin
Poêlée de carottes et champignons à la crème
Purée de pommes de terre
Fruit **BIO** de saison



JEUDI

Potage crecy
Nuggets de volaille
Fondues de poireaux
Gratin de pommes de terre
Fruit de saison



Betteraves en salade
Sauté de bœuf façon bourguignon
Boullghour
Poêlée bretonne (brocolis, choux fleurs)
Fruit **BIO** de saison



Carottes râpées **BIO** au citron
Sauté d'agneau au curry
Haricots verts **BIO** persillés
Semoule **BIO**
Compote pommes bananes



VENDREDI

Chou chinois en salade
Filet de poisson sauce aigre douce
Légumes façon wok
Riz camarguais
Fruit **BIO** de saison



Brandade de morue du chef
Fromage blanc nature
Fruit de saison



Velouté de légumes du chef
Dos de cabillaud au beurre blanc
Jardinière de légumes **BIO**
Pâtes **BIO**
P'tit cottentin nature



La PYRAMIDE ALIMENTAIRE



Les 7 grandes familles alimentaires :

- L'eau
- Les céréales
- Les fruits et légumes
- Les laitages
- La viande, le poisson, les œufs
- Les matières grasses
- Les sucreries

