

**Menus 18 - 36 mois**  
**Crèche municipale de Voreppe**  
**Déjeuner**

	Semaine du 08 au 12 Juillet 2019	Semaine du 15 au 19 Juillet 2019
<i>Lundi</i>	Melon Filet de poulet rôti au jus Piperade et pommes de terre Camembert	Sauté de porc au jus*/ de volaille Boulghour P'tit cottentin ail et fines herbes Mousse chocolat (ind)
<i>Mardi</i>	<b>B</b> Taboulé BIO du chef Sauté de veau aux herbes de Provence Epinards à la crème Faisselle	Lasagnes de légumes**  Cantal Compote maison
<i>Mercredi</i>	Salade de pommes de terre au thon Jambon grillé*/ de volaille Poêlée de légumes aux fèves Yaourt nature	Cake du chef aux olives Filet de poisson sauce ensoleillée Gratin de blettes et pommes de terre <b>B</b> Brique de Vache BIO
<i>Jeudi</i>	Rôti de bœuf froid et mayonnaise Salade de pâtes (accompagnement) Petit suisse aromatisé Fruit de saison	<b>Menu Hongrois</b> Goulash aux légumes et bœuf** Yaourt nature Jablecznik (gâteau du chef à la pommes)
<i>Vendredi</i>	Salade de riz Quenelles de brochet sauce aurore <b>B</b> Brocolis BIO persillés Velouté fruits	Rôti de dinde à l'italienne Macaronis Fromage blanc nature <b>B</b> Compote BIO maison

\* porc

jardinière : carottes, petits pois, haricots, navets

**Menus 18 - 36 mois**  
**Crèche municipale de Voreppe**  
**Déjeuner**

	Semaine du 22 au 26 Juillet 2019	Semaine du 29 Juillet au 02 Août 2019
<i>Lundi</i>	Salade de pomme de terre Omelette nature <b>B</b> Poêlée de légumes BIO (pois gourmands, courgettes, pdt) Brie	Rôti de veau au jus Courgettes basquaises Kiri Choux à la crème
<i>Mardi</i>	Escalope de volaille sauce au paprika Tortis Fromage fondu le carré Fruit de saison	Sauté de bœuf aux oignons Coquillettes <b>B</b> Petit suisse nature BIO <b>Menu Thai</b> Compote maison
<i>Mercredi</i>	<b>B</b> Salade de lentilles BIO aux épices <b>Menu Indien</b> Poulet tandoori Choux fleurs persillés Yaourt aromatisé	Filet de poisson sauce crème Poêlée de légumes (carottes, HV, champ, choux fleurs) Saint Paulin Riz au lait nappé caramel (ind)
<i>Judi</i>	Salade de pâtes Blanquette de colin Carottes persillées Velouté nature	Steak végétal Purée de pommes de terre Pavé frais Gâteau du chef au yaourt
<i>Vendredi</i>	Chili con carné Riz créole Carré frais Compote maison	Macédoine mayonnaise <b>B</b> Raviolis épinards BIO sauce verte** Fromage blanc nature

\* porc  
 jardinière : carottes, petits pois, haricots, navets

**Menus 18 - 36 mois**  
**Crèche municipale de Voreppe**  
**Déjeuner**

	Semaine du 05 au 09 Août 2019	Semaine du 12 au 16 Août 2019
<i>Lundi</i>	Mais en salade Filet de poulet à la crème d'ail <span style="background-color: #c8e6c9; border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span> Ratatouille BIO Yaourt nature	Salade de pépinettes Sauté de bœuf aux 4 épices Gratin de légumes Cottentin nature
<i>Mardi</i>	Sauté de veau sauce tomate Penne Regate Saint Nectaire Compote maison	Farfalles au saumon** Tomme Blanche <span style="background-color: #c8e6c9; border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span> Flan vanille BIO caramel (ind)
<i>Mercredi</i>	Filet de colin au curry Purée de patates douces Saint Morêt <span style="background-color: #c8e6c9; border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span> Compote BIO maison	Carottes râpées raisins vinaigrette aux agrumes Sauté de volaille sauce moutarde douce Pommes de terre persillées Petit suisse aromatisé
<i>Jeudi</i>	Pastèque Omelette aux herbes Poêlée multicolore (pommes de terre, carottes..) Bûche du Pilat	15 Août
<i>Vendredi</i>	Ragoût de bœuf Pommes de terre persillées Carré frais Compote maison	<span style="color: #e67e22;">Menu</span> <span style="color: #e67e22;">Afrique</span> Poulet yassa Chakalaka (haricots blancs/ pois chiches) <span style="background-color: #c8e6c9; border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span> Yaourt nature BIO Gâteau du chef aux pépites de chocolat

\* porc

jardinière : carottes, petits pois, haricots, navets

**Menus 18 - 36 mois**  
**Crèche municipale de Voreppe**  
**Déjeuner**

	Semaine du 19 au 23 Août 2019	Semaine du 26 au 30 Août 2019
<i>Lundi</i>	Salade mexicaine (haricots rouges, blancs, poivrons..) Quenelles en gratin <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">B</span> Epinards hachés BIO à la crème Faisselle	Salade de betteraves Œufs durs à la piperade Semoule safranée Tartare ail et fines herbes
<i>Mardi</i>	Salade de riz Filet de poulet sauce crème Purée de courgettes Coulommiers	Bœuf façon bourguignon Macaronis <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">B</span> Fromage blanc nature BIO Compote maison
<i>Mercredi</i>	Feijoada* ** / Feijoada de volaille** <b>Menu Brésil</b> Petit suisse aromatisé Compote maison	Pizza au fromage Steak végétal Gratin de choux fleurs Comté
<i>Jeudi</i>	Tomates croc'sel Steak haché sauce forestière <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">B</span> Blé BIO Saint Bricet	Salade de blé Filet de poisson sauce crème <span style="background-color: #c8e6c9; padding: 2px;">B</span> Haricots verts BIO à l'ail Morbier
<i>Vendredi</i>	Jambon blanc*/ de volaille Macaronis Velouté nature Fruit de saison	Sauté de veau au jus Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Fruit de saison

\* porc

jardinière : carottes, petits pois, haricots, navets