

# Ville de Loos

## Menus des Crèches



lundi 05 septembre au vendredi 16 septembre 2022

	lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09
CRECHE	Potage du jour ***	Potage du jour Carottes râpées ***	Potage du jour ***	Potage du jour ***	Potage du jour ***
	Omelette ***	Filet de colin sauce citron persillé ***	Veau marengo ***	Jambon ***	Roti de dinde Sauce provençale Dés de poisson blanc sauce provençale ***
	Purée de légumes ***	Pommes persillées Cordiale de légumes ***	Crêpe aux champignons ***	Tarte 3 fromages ***	Boullgour Poêlée de courgettes ***
	Tomme noire Yaourt aromatisé ***	Cheddar Fromage blanc campagne ***	Tomme blanche Yaourt nature sucré ***	Pointe de brie Velouté aux fruits ***	Fromage frais petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature ***
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
CRECHE	Potage du jour ***	Potage du jour Concombre sauce crème ciboulette ***	Potage du jour ***	Potage du jour ***	Potage du jour ***
	Petit salé ***	Egréné de boeuf ***	Filet de hoki sauce normande ***	Oeuf dur à la florentine (Epinards) ***	Bœuf façon bourguignon ***
	Ragout de lentilles ***	Gratin de chou-fleur et pommes de terre ***	Mélange 5 céréales Fenouil ***	Pommes vapeurs ***	Filet de colin ***
	Lentilles mijotées Pommes de terre ***	Pommes vapeurs Chou-fleur ***	Tomme grise Fromage frais de campagne ***	Fromage fondu froidou Yaourt nature sucré ***	Pâtes et emmental râpé Carottes ***
	Edam Fromage blanc sur coulis de fruits ***	Camembert Petit fromage frais aromatisé ***	Fruit de saison	Fruit de saison	Cantal Yaourt brassé aux fruits ***
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



lundi 19 septembre au vendredi 30 septembre 2022

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
CRECHE	Potage du jour Chou chinois vinaigrette *** Aiguillette de poulet façon basquaise Boulettes de sarrasin sauce tomate Pâtes  et emmental râpé *** Gouda Yaourt nature *** Fruit de saison	Potage du jour *** Omelette Pommes de terre Salsifis à la crème *** Fromage frais Petit cotentin Fromage frais aux fruits *** Fruit de saison	Potage du jour *** Emincé de porc  à la moutarde à l'ancienne Filet de colin  à la moutarde à l'ancienne Riz Haricots beurres *** Saint Paulin Yaourt brassé aux fruits *** Fruit de saison	Potage du jour *** Filet de hoki  au potiron et à la crème Pommes vapeurs Tomates rôties *** Fromage frais cantafrais Yaourt nature et sucre *** Fruit de saison	Potage du jour *** Boulettes de moutons façon orientale Boulettes de soja façon orientale Semoule Légumes couscous *** Tomme blanche Yaourt aromatisé *** Fruit de saison
	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
	Potage du jour *** Aile de raie *** Riz Fondue de poireaux *** Fromage frais Saint Moret Yaourt fermier nature *** Fruit de saison	Potage du jour Salade de tomates, échalotes et ciboulettes *** Pâtes sauce façon bolognaise Pâtes sauce façon bolognaise au thon *** Et emmental râpé *** St Nectaire Fromage frais aux fruits *** Fruit de saison	Potage du jour *** Filet de poulet Tarte aux légumes *** Blé Petits pois *** Munster Yaourt aromatisé *** Fruit de saison	Potage du jour *** Emincé de veau sauce forestière Filet de colin  aux champignons Purée de céleri *** Carré Fromage blanc campagne *** Fruit de saison	Potage du jour *** Roti de dinde  au romarin Kefta de pois chiches *** Pommes vapeurs Courgettes *** Mimolette Yaourt nature sucré *** Fruit de saison

- Produit local
- Pâtisserie préparée en cuisine
- Plat préparé en cuisine
- Produit issu de l'Agriculture Biologique
- Produit Label Rouge
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat végétarien
- Produit de la mer durable
- Nouvelle recette
- Viande charolaise
- Haute valeur environnementale
- Marée fraîche

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits