

Menus de octobre 2022 Des Crèches d'Aucamville

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3-oct. au 7-oct.	Potage poireaux / porc Macédoine Wok de Poulet aux légumes asiatiques Poire bio	Potage h.verts / poulet avocat steacks haché galettes pomme de terre pomme	Potage épinards / Dinde betterave Jambon blanc Galettes de légumes Compote	SEMI ALTERNATIF Potage carottes / boeuf Cœur de laitue crozets gratinés au bœuf Emincé de chou vert Ananas Frais	Potage courgettes / veau Avocat Filet de colin meunière Haricots verts poelés Orange Bio
Du 10-oct. au 14-oct.	Potage carottes / porc Salade d'endives Falafels sauce orientale et semoule #REF! Jeunes carottes au cumin	Potage choux fleur / bœuf Betterave bio Poisson purée maison Salade de fruits frais	Potage h.verts / veau Salade de penne roti de veau au jus Salsifis persillés Piores	Potage Potiron / Poulet Macedoine Poisson coco curry Riz créole Ananas	Potage patate douce / dinde Concombres escalope de poulet Petits pois à la Française Compote
Du 17-oct. au 21-oct.	Potage poireaux / Veau Salade de Haricots verts Sauté de canard Macaronis Raisin local	Potage h.vert / Rôti porc Tarte tomate chèvre Rôti de porc Brocolis à l'Espagnole Orange	Potage épinards / poulet Radis Saucisse brasse Purée de pois cassés Banane	Potage carotte / bœuf Betteraves Gratin de coquillettes Bolo Courgettes Sautées Pomme	Potage courgette / Dinde Céleris carottes Poisson meunière Riz créole Ananas au sirop
Du 24-oct. au 28-oct.	Potage carottes / Steak Taboulé Steak haché Tajine de légumes Bananes	Potage patate douce / veau Salade verte Filet de poisson roti Pommes Vapeur Bananes	Potage h.verts / dinde Salade de haricots verts Sauté de dinde Penne Pommes	Potage bébé potiron / porc Tomates Roti de bœuf Penne Compote fraises	Potage brocolis / poulet salade de riz jambon Poelée aux deux haricots Raisin
Du #REF! au #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!	#REF! #REF! #REF! #REF! #REF!

Tous les jours le Pain est à base de farine BIO



Les menus sont validés par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Origines des Viandes Bovines

Nées, Elevées, Abattues en France L'origine précise sera affichée sur les menus du jour

Les justificatifs sont disponibles à la cuisine centrale Jules Ferry

Produit de saison



Fait maison



Bleu Blanc Cœur



ALLERGENES

GL : gluten	CR : crustacés
AR : arachides	MO : mollusques
FC : fruit coque	CE : céleri
OE : œuf	MO : moutarde
PO : poisson	SE : sésame
SO : soja	LU : lupin
LA : lait	DI : dioxyde/sulfites