

Crèche de l'Arbresle (Grand)
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

**** Repas végétarien ****

Carottes râpées

Risetti, épinard, chèvre et coulis
de tomate

Emmental bio

Fruit

Petit fromage frais nature
Baguette
Barre de chocolat

MARDI

Taboulé

Lieu noir pmd sauce
champignon crémée
Emincé de poulet au jus
Courgettes fraîches
assaisonnement à l'ail

Cheddar

Fruit

Yaourt nature
Galettes pur beurre

MERCREDI

Cake à la polenta et basilic

Jambon de dinde

Dés de colin pmd sauce crème
herbes
Brocolis

Fromage frais Tartare nature

Purée de pommes et mirabelles

Fromage blanc nature
Baguette
Confiture

JEUDI

Salade de riz composée (tomate,
maïs, olive, poivron)

Dés de colin d'Alaska pmd
sauce Bercy

Egrené de bœuf char
sauce bercy

Petits pois mijotés

Fromage blanc nature

Fruit

Purée de pomme fraîche et banane

Baguette
Fromage fondu kiri

VENDREDI

Melon charentais

Emincé de bœuf charolais
sauce aigre douce

Cabillaud pmd sauce tomate
Pomme de terre vapeur fraîches
locales

Pont l'Evêque aop

Fruit

Yaourt nature
Spéculoos

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Crèche de l'Arbresle (Grand)

Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Quinoa tomate mais et olive

Sauté de veau

🌊 Pavé de lieu noir pmd
sauce échalote

Haricots verts extra fins

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Purée de pomme fraîche et pêche
Baguette
Fromage frais Chanteneige

MARDI

Salade de pâtes orientale (menthe,
tomate, concombre, cumin)

Aiguillettes de poulet sauce façon
vallée d'Auge

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon

Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

🌿 Fromage fondu bio croc lait

Purée de pomme fraîche à la
cannelle

Petit fromage frais nature
Biscotte
et beurre

MERCREDI

Tranche de pastèque

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce au citron

Emincé de boeuf charolais

Jus de légumes

Semoule

Saint Paulin

Fruit

Yaourt nature
Sablés

JEUDI

Salade de pommes de terre

🌿 Oeuf dur bio

Jambon de dinde

🌿 Epinards bio hachés à la
béchamel

Fournols

Fruit

Fromage blanc nature
Madeleine

VENDREDI

Salade verte

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce au curry

Emincé de dinde sauce curry

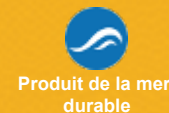
🌿 Riz bio

Edam

Fruit

Petit fromage frais nature
Baguette
Barre de chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Crèche de l'Arbresle (Grand) Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Salade de blé aux petits légumes

🌊 Lieu noir pmd sauce basquaise
Emincé de dinde
Sauce Basquaise

🌿 Carottes bio fraîche à la crème

🍷 Saint Nectaire aop

Fruit

Yaourt nature
Petits beurre

MARDI

Melon Charentais

Aiguillettes de poulet
Sauce crème champignon
🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
SAUCE FINANCIERE
Sarrasin, orge et millet

Gouda

Fruit

Fromage blanc nature
Boudoirs

MERCREDI

Houmous de pois chiche

Sauté de veau sauce marengo
🌊 Pavé de lieu noir pmd
sauce aux fines herbes
Chou fleur

Montcadi croûte noire

Fruit

Corn flakes
Lait entier

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Chou chinois

Farfalles champignons et crème

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

Purée de pommes et myrtilles

Yaourt nature
Pain spécial
Confiture

VENDREDI

Gaspacho de tomates

🌊 Rôti de porc* au jus
Dés de colin d'Alaska pmd au
jus

🌿 Purée de pommes de terre
fraîches bio

Yaourt nature

Fruit

Purée pomme fraîche et poire
Baguette
Fromage frais cantafrais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Crèche de l'Arbresle (Grand)
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Emincé de chou rouge

Sauté d'agneau sauce façon orientale

🌊 Dés colin d'Alaska pmd sauce tomate
Semoule

🍷 Pont l'Evêque aop

Purée de pomme fraîche et fraise

Petit fromage frais nature
Galettes pur beurre

MARDI

Céleri râpé

Blanc de poulet sauce façon grand-mère

🌊 Lieu noir pmd sauce crème herbes
Pomme de terre vapeur fraîches locales

Mimolette

Fruit

Yaourt nature
Baguette
Barre de chocolat

MERCREDI

**** Repas végétarien ****

Salade de haricots rouges et tomate comme un chili (tomate, épices chili)

Omelette nature
Sauté de veau
Jus de légumes
Courgettes fraîches à la provençale

Yaourt aromatisé

Fruit

Purée pomme fraîche et poire
Baguette
Fromage frais Saint môret

JEUDI

Macédoine

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd sauce aurore
Jambon de dinde
🌿 AB Boulgour bio

Fromage fondu Vache qui rit

Fruit

Purée de pomme fraîche et pêche
Riz au lait

VENDREDI

Salade de pâtes (torti, tomate, échalote, poivron)

Emincé de boeuf charolais
Sauce au thym

🌊 Pavé de lieu noir pmd sauce aux fines herbes

🌿 AB Brocolis bio en persillade

Tomme grise

Fruit

Yaourt nature
🌿 Gâteau poire chocolat, farine Ici

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Crèche de l'Arbresle (Grand)
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Quinoa tomate mais et olive

Jambon blanc*

Pavé de lieu noir pmd au jus
Petits pois mijotés

Saint Paulin

Fruit

Fromage blanc nature
Baguette
Miel

MARDI

Carottes râpées bio

Dés de colin d'Alaska pmd
sauce tomate
Emincé de dinde sauce tomate
Coquillettes

Fromage frais Saint môtret

Fruit

Petit fromage frais nature
Madeleine

MERCREDI

Chou chinois

Emincé de boeuf charolais
Sauce olive

Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon

Semoule bio

Emmental

Fruit

Yaourt nature
Baguette
Confiture

JEUDI

Salade de blé aux petits légumes

Blanc de poulet
sauce échalote

Pavé de lieu noir pmd
Ratatouille (courgette et aubergine
fraîches)

Yaourt nature

Fruit bio

Purée de pomme fraîche et banane
Fromage fondu Samos
Baguette

VENDREDI

**** Repas végétarien ****

Salade de tomates

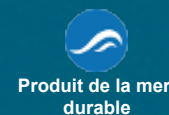
Hachis lentilles vertes, purée de
potiron

Cheddar

Purée de pommes bio (frais)
parfumée aux poires

Petit fromage frais nature
Sablés

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Crèche de l'Arbresle (Grand)

Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de boulgour, tomates et poivrons

Sauté de veau
Sauce au thym

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
Sauce crème aux herbes

🌿 Chou fleur bio

Mimolette

Purée de pommes locales à la vanille

Yaourt nature
Petits beurre

MARDI

**** Repas végétarien ****

Céleri râpé

Sauce chili

🌿 Riz bio

Fromage frais Chanteneige

Fruit

Fromage blanc nature
Baguette
et beurre

MERCREDI

Salade de pâtes (torti, tomate, échalote, poivron)

Aiguillettes de poulet au jus

🌊 Pavé de lieu noir pmd
sauce crème champignon

Haricots beurre

Tomme grise

Fruit

Petit fromage frais nature
Spéculoos

JEUDI

Salade verte

🌿 Hachis parmentier (boeuf char et pomme de terre bio fraîche)

🌊 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)

🍷 Saint Nectaire aop

Fruit

Yaourt nature
Pain spécial
Confiture

VENDREDI

Taboulé

🌊 Pavé de lieu noir pmd
sauce citron persillée
Emincé de dinde

🌿 Carottes bio fraîche à la crème

Yaourt aromatisé

Fruit

PUREE POMME, FIGUE
Fromage frais Tartare nature
Baguette

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Crèche de l'Arbresle (Grand)

Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
Emincé de dinde sauce curry
🌀 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce au curry
Haricots verts
Gouda
🍏 Fruit bio

Petit fromage frais nature
Baguette
Barre de chocolat

MARDI

Croquant de concombre à la
crème de paprika
🌀 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce béchamel épices douces
🍖 Egrené de bœuf char
sauce tomate
🍏 Pennes bio
Fromage frais Rondelé nature
Fruit

Dessert à boire lacté parfum cacao
Galettes pur beurre

MERCREDI

**** Repas végétarien ****
Salade de riz composée (tomate,
maïs, olive, poivron)
🍳 Œuf dur opa
Jambon de dinde
🍏 Epinards bio hachés à la
béchamel
Fournols
Purée de pomme fraîche à la
cannelle

Fromage blanc nature
Boudoirs

JEUDI

Soupe froide de carottes au cumin
Emincé de boeuf charolais
Sauce paprika au persil
🌀 Dés de colin pmd sauce crème
herbes
🍏 Semoule bio
Fromage blanc nature
Fruit

Purée de pommes fraîche et
ananas
Fromage frais Carré demi sel
Baguette

VENDREDI

Chou chinois
🌀 Pavé de lieu noir pmd
Sauce velouté au basilic
Blanc de poulet
Sauce tomate basilic
🍏 Purée de courge butternut
(pomme de terre bio fraîche)
Saint Paulin
Fruit

Yaourt nature
Cake aux épices

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Œuf de poule élevée
en plein air



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Crèche de l'Arbresle (Grand)

Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Macedoine

Blanc de poulet

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
Sarrasin, orge et millet

🍷 Pont l'Evêque aop

Fruit

Corn flakes
Lait entier

MARDI

Radis en rondelles

Emincé de boeuf charolais
Sauce Basquaise

🌊 Pavé de lieu noir pmd
Pomme de terre vapeur fraîches
locales

Fromage blanc nature

🌿 Purée de pomme bio et
framboise

Fruit
Fromage fondu Croc'lait
Baguette

MERCREDI

Salade de riz composée (tomate,
maïs, olive, poivron)

🌊 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce aux fines herbes
Jambon de dinde
Carottes fraîches

Fromage frais Fraidou

Fruit

Yaourt nature
Baguette
Miel

JEUDI

Taboulé

Escalope de dinde sauce mafé
🌊 Dés de colin d'Alaska pmd au
jus

Brocolis

Cheddar

Fruit

Fromage blanc nature
Gâteau au citron

VENDREDI

Soupe montagnarde (ail, carotte,
céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

Rôti de porc* au jus
🌊 Lieu noir pmd sauce au curry
Lentilles mijotées

Edam

Fruit

Purée de pomme fraîche
Semoule au lait

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Crèche de l'Arbresle (Grand)

Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de chou rouge

Emincé de dinde forestière

🐷 Dés de colin d'Alaska pmd
sauce crème champignon

AB Semoule bio

Fromage fondu Six de Savoie

Fruit

Yaourt nature
Biscotte
Confiture

MARDI

Cake à la tomate aux herbes de
provence (farine locale)

🐷 Lieu noir pmd sauce citron
persillé

Aiguillettes de poulet sauce citron
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Fromage blanc aromatisé

Fruit

Purée de pomme frais aux abricots
Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes
Baguette

MERCREDI

Salade de pommes de terre

Sauté de veau sauce olive

🐷 Dés de colin d'Alaska pmd au
jus

Haricots verts

Tomme grise

Fruit

Petit fromage frais nature
Boudoirs

JEUDI

**** Repas végétarien ****

Carottes râpées
et vinaigrette moutarde

Omelette nature
sauce tomate

Jambon de dinde
Coquillettes

Mimolette

Purée de pommes et myrtilles

Yaourt nature
Baguette
Barre de chocolat

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

