



C.C.A.S
02 43 60 72 74

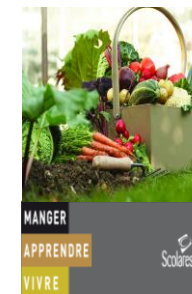
Restaurant d'Enfants de La Ferté-Bernard

Menus CRECHE Multi-Accueil de La Ferté-Bernard du 02 au 27 avril 2018 (sous réserve de livraison)

Multi-Accueil ☎ 02 43 93 06 00



	Du 02 au 06 Avril	Du 09 au 13 Avril	Du 16 au 20 Avril	Du 23 au 27 Avril
LUNDI	Féried	Concombre à la crème Rôti de porc Boulgour/purée céleri Vache qui rit Fromage blanc bio sucré	Carottes râpées Cordon bleu / poulet Coquillettes / purée carottes Fromy Yaourt aux fruits	Céleri rémoulade Paupiette de veau Purée Vache qui rit Crème dessert vanille / laitage
MARDI	Radis beurre Boules de bœuf/bœuf égréné Purée St. Paulin Entremet caramel/compote maison	Salade piémontaise Mijoté de bœuf au paprika Carottes persillées/purée carottes Camembert Fruits / Compote maison	Salade strasbourgeoise Filet de dinde Gratin de salsifis / purée de pommes de terre Tomme grise Riz au lait / compote maison	Rillettes Sauté de volaille Haricots verts / purée haricots verts Camembert Fruits / compote maison
MERCREDI	Tomate et œufs durs Sauté de dinde Riz / Purée tomate Fromage Laitage	Salade tomate maïs Jambon blanc Lentilles / purée pommes de terre Fromage Crème renversée / laitage	Charcuterie Normandin de veau Petits pois / purée petits pois Fromage Compote de pêche / laitage	Salade fraîcheur Cuisse de poulet basquaise Semoule / purée ratatouille Fromages Compote / laitage
JEUDI	Taboulé Pot au feu et ses légumes/purée légumes Tomme grise Fruits/compote maison	Betteraves vinaigrette Lasagnes bolognaise Bœuf égréné / purée betterave Fourmol Fruits / Compote maison	Salade de riz tomate Bœuf miroton et ses légumes / purée légumes Coulommiers Tarte aux pommes meringuée / compote maison	Saucisson ail Brandade de poisson Purée épinard / filet de poisson Bûche mélange Fruits / compote maison
VENDREDI	Salade coleslaw Poisson pané/filet de hoki Pâtes/purée carottes Coulommier Ile flottante/laitage	Terrine de campagne Filet de poisson sauce nantua Courgettes gratinées / purée courgettes Petit moulé nature Banane au chocolat / laitage	Choux fleur vinaigrette Gratiné de poisson Semoule arlequin / purée de choux fleur Bûche mélangé Fruits / laitage	Crudités Spaghetti bolognaise Bœuf égréné / purée carottes Petit moulé ail et fines herbes Entremet chocolat / laitage



En avril, le veau est la viande recommandée. Elle est nourrissante et les enfants l'apprécient car elle est moelleuse. Préférez le veau fermier d'origine française : il est nourri au lait, par sa mère, et sa chair ne diminue pas à la cuisson. En rôti il s'accommode facilement, mais ne doit pas cuire trop longtemps.

