



MENUS JUILLET 2018

CRECHES GRANDS



Semaine du 2 au 6 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées ciboulette Mitonné de bœuf aux olives Petits pois et navets au jus Tomme blanche Purée de pêches Goûter Yaourt nature Pomme	Betteraves rouges persillées Filet de poulet grillé Pommes vapeur Petit suisse nature Abricot Goûter Fromage blanc nature Purée pomme coing	Melon Omelette maison à la mozzarella Courgettes fraîches à la provençale Saint Paulin Compote pomme pruneaux maison Goûter Semoule caramélisée maison au lait entier fermier Purée de poires Menu du 9 au 13 Juillet 2018	Taboulé aux petits légumes Filet de limande sauce Hollandaise Poêlée de haricots beurre Chèvre fermier Nectarine Goûter Petits suisses natures Abricots secs	Brocolis ciboulette Jambon blanc Farfalles Emmental Banane Goûter Fromage blanc nature Compote pomme pêche maison

Menu du 9 au 13 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves au maïs Marinade de dinde méditerranéenne Riz blanc Bio Vache qui rit Pomme Goûter Petits suisses natures Purée pomme fraise	Melon Grillade de porc à l'estragon Poêlée de chou fleur Emmental Compote pomme framboise maison Goûter Fromage blanc sucré fermier Banane	Concombre ciboulette Escalope de dinde grillée au curry Semoule Tomme blanche Pêche Goûter Yaourt nature Compote pomme banane maison	Haricots verts mimosa Sauté de bœuf à la coriandre Pommes de terre persillées Yaourt nature Abricot Goûter Fromage (Saint Nectaire) Purée de poires	Tomate basilic Cœur de colin aux petits légumes Quinoa Camembert Dés de pêches au naturel Goûter Roulé confiture maison Compote pomme rhubarbe fraise maison

Semaine du 16 au 20 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles au jambon Filet de poulet au romarin Carottes fraîches persillées Edam Pomme Goûter Yaourt nature Purée pomme coing	Concombre mozzarella Pâtes fraîches à la Carbonara (jambon) (plat complet) Fromage blanc nature Compote banane rhubarbe maison Goûter Petits suisses natures Pêche	Salade de melon pastèque Medaillon de merlu à l'aneth Pommes vapeur Saint Paulin Compote pomme abricot maison Goûter Fromage blanc nature Pruneaux	Salade fraîcheur (salade, tomate, maïs, persil) Rôti de dindonneau au paprika Poêlée de courgettes fraîches Chèvre fermier Compote banane framboise maison Goûter Semoule vanillée maison au lait entier fermier Abricot	Salade de champignons frais Mitonné de bœuf aux oignons Petits pois au jus Petit suisse nature Nectarine Goûter Fromage (Brie) Purée pomme fraise

Semaine du 23 au 27 Juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pépinettes au surimi (pâtes, surimi, tomate, estragon) Sauté de porc sauce moutarde Poêlée de brocolis Emmental Banane Goûter Yaourt nature Purée de poires	Betteraves rouges persillées Haché d'agneau au curry Riz pilaf Yaourt nature sucré fermier Abricot Goûter Fromage (Tomme blanche) Compote pomme rhubarbe maison	Salade Saint Raphael (concombre, tomate, œuf dur) Steak haché de bœuf au jus Haricots verts sautés Camembert Compote pomme banane fraise maison Goûter Petits suisses natures Nectarine	Macédoine (sans mayonnaise) Pizza maison (poulet, tomate, mozzarella) Salade Brie Melon Goûter Fromage blanc nature Purée pomme fraise	Duo Courgettes et tomates Filet de hoki aux agrumes Blé aux petits légumes Cantal Compote pomme pruneaux maison Goûter Tarte aux pêches maison Petits suisses natures

Semaine du 30 Juillet au 3 Août 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées Mitonné de veau à la Napolitaine Farfalles Emmental râpé Purée pomme fraise Goûter Fromage blanc nature Banane	Tomate ciboulette Escalope de dinde aux champignons Quinoa Saint Nectaire Nectarine Goûter Petits suisses natures Compote pomme framboise maison	Taboulé oriental (tomate, poulet, basilic) Rôti de porc au jus Epinards à la crème Edam Pomme Goûter Yaourt nature Prunes	Concombre persillé Parmentier de bœuf maison Salade Petit suisse nature Dés de poires au naturel Goûter Fromage blanc nature Pêche	Salade de pastèque Cœur de colin crème ciboulette Duo de courgettes fraîches poêlées Chèvre fermier Compote banane rhubarbe maison Goûter Entremet vanille au lait entier fermier aux copeaux de chocolat Abricots secs

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Viande/Poisson/Œuf-Protéines **Féculents/Céréales/Pain-Glucides** **Légumes/Fruits crus et cuits-Vitamines, minéraux, fibres** **Lait/Produits laitiers-Calcium**

