

Légende:

Produit issu de l'agriculture Biologique
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")
Race à Viande



MENUS AOÛT 2018 CRECHES GRANDS



Menus élaborés par
notre diététicienne

Semaine du 6 au 12 Août 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise Colombo de porc Riz safrané Cotentin nature Prune Goûter Petits suisses naturels Purée de pêches	Tomate mozzarella Filet de poulet grillé Poêlée de haricots verts Yaourt nature Banane Goûter Fromage blanc nature Compote pomme rhubarbe maison	Concombre au maïs Sauté de bœuf en persillade Tortis Emmental Purée de poires Goûter Yaourt nature Compote pomme pruneaux maison	Pommes de terre au thon (tomate, fines herbes) Quiche lorraine au jambon maison Salade verte Fromage blanc sucré fermier Pêche Goûter Fromage (Brie) Purée pomme fraise	Melon Filet de limande sauce citron Poêlée de carottes fraîches Camembert Compote banane framboise maison Goûter Fromage blanc nature Nectarine
Semaine du 13 au 19 Août 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette Tajine d'agneau à la marocaine Semoule Cantal Banane Goûter Yaourt nature Purée pomme fraise	Pastèque Grillade de porc au curcuma Julienne de légumes Petit suisse nature Compote pomme banane maison Goûter Flan chocolat Pruneaux	 Carottes râpées Saucisse de volaille grillée Salsifis à la tomate Edam Purée pomme coing Goûter Petits suisses naturels Dés de pêches au naturel	Carottes râpées Saucisse de volaille grillée Salsifis à la tomate Edam Purée pomme coing Goûter Petits suisses naturels Dés de pêches au naturel	Concombres persillés Medaillon de merlu aux courgettes fraîches Pommes vapeur Chèvre fermier Abricot Goûter Fromage blanc nature Purée de poires
Semaine du 20 au 26 Août 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blé au poulet, tomate, fines herbes Mitonné de bœuf au paprika Haricots verts sautés Yaourt nature sucré fermier Pomme Goûter Petits suisses naturels Purée de pêches	Tomate au maïs Paupiette de dinde au basilic Duo de brocolis chou fleur Vache qui rit Dés de poires au naturel Goûter Yaourt nature Compote pomme banane rhubarbe maison	Salade de champignons frais Cœur de colin aux herbes de Provence Coquillettes Emmental râpé Cocktail de fruits Goûter Flan caramel Banane	Taboulé Sauté de poulet à la crème Poêlée de courgettes fraîches Brie Nectarine Goûter Yaourt nature Compote pomme framboise maison	Salade de melon pastèque Jambon braisé au jus Riz aux poivrons Tomme blanche Purée pomme coing Goûter Fromage blanc nature Prune
Semaine du 27 Août au 31 Août 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées Marinade de dinde à l'indienne Quinoa aux petits légumes Emmental Pomme Goûter Yaourt nature Purée de poires	Concombres ciboulette Lasagnes à la Bolognaise Salade Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux Goûter Fromage (Fraidou) Banane	Salade maraîchère (haricots verts, julienne de légumes, jambon) Rôti de veau au jus d'échalote Purée maison de pommes de terre fraîches Chèvre fermier Abricot Goûter Fromage blanc nature Compote banane framboise maison	Melon Filet de hoki à l'aneth Epinards à la crème Saint Paulin Purée pomme coing Goûter Yaourt nature Compote pomme pêche maison	Tomate au surimi Sauté de dinde au curcuma Petits pois au jus Camembert Prune Goûter Petits suisses naturels 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**

