



Menus élaborés par
notre diététicienne

MENUS JANVIER 2021 CRECHES GRANDS

<i>Semaine du 4 au 8 janvier 2021</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges au cerfeuil	Salade de riz BIO au thon et persil	Carottes râpées citronnées	Salade de quinoa et carottes sans curry	Brocolis nature
	Sauté de dinde nature	Grillade de porc	Jambon blanc	Rôti de veau au thym	Dos de colin nature
goûter	Poêlée de choux fleur BIO Tartare ail et fines herbes Purée de peche	Petits pois naturels sans bouillon Edam Clémentine	Epinards à la crème Tomme blanche Compote pomme rhubarbe maison	Haricots verts BIO sautés Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe Poire de Bonnes	Pâtes de la Fabric d'Alice Chèvre Orange
	Petits suisses naturels Kiwi	Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux	Yaourt nature Abricots secs à réhydrater	Fromage (Saint Nectaire) Compote pomme banane orange maison	Purée de pommes Yaourt nature
<i>Semaine du 11 au 15 janvier 2021</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de riz estragon sans surimi	Chou rouge d'Ouzilly ciboulette	Endives de Maisonneuve au maïs	Haricots verts vinaigrette aux fines herbes	Salade de champignons frais
	Rôti de porc nature	Escalope de dinde nature	Sauté de bœuf sauce brune	Joues de porc au miel de St Sauvant	Poisson blanc nature + Riz
goûter	Poêlée de carottes fraîches d'Ouzilly Emmental Clémentine	Blé BIO nature sans bouillon Cotentin nature Purée pomme fraise	Riz BIO aux champignons Saint Paulin Banane	Poêlée de brocolis Petit suisse nature Orange	Camembert BIO Compote pomme pruneaux maison
	Yaourt nature Purée pomme coing	Petits suisses naturels Poire	Fromage blanc nature Purée pommes	Yaourt nature Compote pomme banane poire maison	Fromage blanc nature Pomme
<i>Semaine du 18 au 22 janvier 2021</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges vinaigrette aux fines herbes	Carottes râpées persillées	Taboulé à la menthe fraîche	Salade de pépinettes au poulet et basilic	Chou fleur nature
	Blanquette de dinde nature	Jambon blanc	Jambon blanc	Merlu nature	Steak haché frais fermier grillé d'Availles Limouzine
goûter	Bouलगour BIO sans bouillon Cantal Pomme BIO d'Iteuil	Riz Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartempe Purée de pêche	Haricots beurres très fins sautés Brie Compote banane rhubarbe maison	Epinards à la crème Chèvre Clémentine	Poelée de carottes fraîches Tomme des pyrénées Kiwi
	Yaourt nature Purée poire	fromage (bleu) Poire	Fromage blanc nature Pruneaux secs à réhydrater	Yaourt nature Banane	Petits suisses naturels Compote pomme pruneaux
<i>Fruit</i>					
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves rouges ciboulette	Chou blanc d'Ouzilly aux raisins secs	Macédoine vinaigrette persillée	Endives au jambon SANS œuf	Salade de blé, jambon, tomate et cerfeuil
	Filet de hoki nature	Riz BIO sans bouillon	Filet de poulet grillé nature	Steak haché de veau	Steak haché nature
goûter	Quinoa sans bouillon Gouda BIO Banane	Petit pois brunoise de légumes seulement Edam Purée pomme coing	Poêlée de julienne de légumes sans bouillon Emmental BIO Clémentine	Purée maison aux légumes d'hiver frais (pommes de terre, carottes, panais) Yaourt nature Poire de Bonnes	Poêlée de brocolis sans bouillon Brie Compote pomme banane orange maison
	Yaourt nature Purée pomme fraise	Petits suisses naturels BIO kiwi	Fromage blanc nature Compote banane poire maison	fromage (Camembert) Purée pomme	Fromage blanc nature Orange 

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

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux
("Croquez la Vienne")

