

## MENUS DECEMBRE

### CRECHES GRANDS

#### Semaine du 04 au 08 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Coleslaw aux dés d'emmental Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc Fromage blanc fermier sucré de Vicq sur Gartemne Banane	Rillettes de poissons maison Filet de poulet grillé Epinards à la crème Yaourt nature Purée pomme cerise	Salade de semoule, poivron, moule, menthe Omelette maison Salade verte Gouda Poire	Pommes de terre bavaroise (jambon, emmental) Sauté de bœuf au romarin Haricots verts extra fins sautés Pavé frais 1/2 sel Compote pomme poire maison	Salade de pâtes tricolores, maïs, mozzarella au coulis de tomate Jambon blanc Purée de carottes fraîches maison Montcadi croûte noire Kiwi
goûter	Yaourt nature Purée de poire	Camembert Pomme	Yaourt nature Purée pomme banane	Fromage blanc nature (goûter) Orange	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme fraise

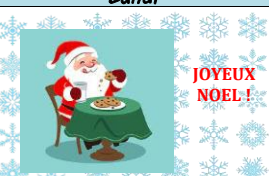
#### Semaine du 11 au 15 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Chou rouge vinaigrette Steak haché au jus Pommes vapeur Pavé frais 1/2 sel Clémentine	Salade de riz tomate et poulet Escalope de dinde à la crème Poêlée de carottes fraîches Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux	Chou chinois au maïs Curry de bœuf à l'indienne Haricots blancs Edam Pomme BIO	Taboulé maison Escalope de dinde au jus Haricots beurre très fins sautés Camembert Compote pomme poire maison	Velouté poireaux pommes de terre Médaille de merlu à l'oseille Riz basmati Petit suisse nature Kiwi
goûter	Yaourt nature Purée pomme coing	Emmental Banane	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme abricot	Petits suisses natures (goûter) Clémentine	Fromage blanc nature (goûter) Compote banane orange maison (goûter)


#### Semaine du 18 au 22 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Carottes râpées Carbonade de dinde au jus Pâtes de la Fabric d'Alice Yaourt fermier sucré de Vicq sur Gartemne Poire	Duo de chou rouge et blanc vi Filet de hoki sauce beurre citronné Semoule Gouda Orange	Céleri rave râpée crème de citron Sauté de chapon aux brisures de châtaigne Purée de patate douce maison Montcadi croûte noire Purée pomme pruneaux	Chou fleur mimosa Sauté de bœuf au paprika Petits pois carottes Fromage blanc nature Poire	<b>Mousse de canard</b> <b>Filet de poulet crème de pain d'épices</b> <b>Pommes noisette</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Carré vanille de Noël</b>
goûter	Fromage blanc nature (goûter) Purée de pommes	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme cerise	Fromage blanc nature (goûter) Banane	Yaourt nature Compote banane rhubarbe maison (goûter)	Tomme blanche Clémentine

#### Semaine du 25 au 29 Décembre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	 <b>JOYEUX NOËL !</b>	Macédoine vinaigrette Filet de colin avec sauce Epinards à la crème Yaourt nature Poire	Céleri vinaigrette Sauté de poulet au jus Polenta crémeuse Petit suisse nature Compote banane poire maison	Betteraves aux fines herbes Rôti de porc sauce brune Purée de pois cassés maison Edam Banane	Haricots verts au maïs Aiguillettes de poulet marinées miel sésame Gratin maison de butternut Yaourt nature Roulé maison mousse chocolat poire
goûter		Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme banane	Yaourt nature Orange	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme orange maison (goûter)	Gouda Clémentine

#### Semaine du 1er au 5 Janvier 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi		Chou rouge vinaigrette Escalope de dinde grillée au jus Riz Fromage blanc nature Purée de pommes	Salade fromagère aux dés de mimolette Pilon de poulet rôti Farfalles Emmental Purée de poires	Salade de pommes de terre à la Russe (pdt, dés de volaille, œuf, macédoine, mayonnaise) Bœuf bourguignon Poêlée de choux-fleur Yaourt nature Orange	Vélouté de carottes Steak haché au jus Haricots verts extra fins sautés Montcadi croûte noire Purée pomme fraise
goûter		Bleu Orange	Fromage blanc nature (goûter) Banane	Petits suisses natures (goûter) Compote pomme banane kiwi maison (goûter)	Yaourt nature Pomme

Les viandes bovines et porcines sont d'origine française. Les volailles sont d'origine française et/ou UE.

Dans tous nos menus, la farine provient d'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO