Menus élaborés par nos diététiciennes

MENUS MAI 2024

CRECHES GRANDS

Semaine du 06 au 12 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de tomates Steak haché au jus Semoule Vache Picon Purée pomme fraise	Pommes de terre, dés de mimolette, œuf dur Filet de poulet aux herbes de provence Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Banane			Céleri rémoulade Poisson sauce curry Riz blanc Fromage blanc nature Banane
goûter	Yaourt nature Kiwi	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme abricot			Camembert Purée pomme cerise

Semaine du 13 au 19 Mai 2024

	Lundi	Mardi (VÉGÉTARIEN)	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves BIO Sauté de poulet à la chinoise Purée de pois cassés maison Petit suisse aromatisé Purée pomme abricot	Carottes râpées Pâtes fraîches de chez Fiorella aux champignons façon carbonara Gouda Pomme	Pois chiches à la grecque Sauté de porc au paprika Haricots plats sautés Camembert Purée de pommes	Haricots verts au maïs Sauté de bœuf à la graine de moutarde Poêlée de carottes fraîches Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe Compote banane rhubarbe maison	Concombre ciboulette Blanquette de poisson Quinoa aux petits légumes Edam Fraise
goûter	Petits suisses natures (goûter) Orange	Yaourt nature Purée pomme coing	Fromage blanc nature Banane	Chèvre Kiwi	Fromage blanc nature Purée pomme banane

Semaine du 20 au 26 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi (VÉGÉTARIEN)	Jeudi	Vendredi
midi		Rillettes de poisson Grillade de porc au jus Ratatouille Cotentin ail et fines herbes Purée pomme banane	Concombre aux dés de brebis Couscous végétarien (semoule et légumes couscous) Emmental Kiwi	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) Steak haché Charolais frais Purée de pommes de terre Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Compote pomme banane maison	Salade de pommes de terre au maïs, haricot vert et cerfeuil Poisson sauce hollandaise Epinards à la crème Montcadi croûte noire Banane
goûter		Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature Purée pomme fraise	Saint Nectaire Orange	Yaourt nature Purée de poires

Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Quinoa à la grecque (tomate, concombre, dés de brebis, oignon rouge, huile d'olive) Escalope de dinde grillée au jus Poêlée de courgettes fraîches Yaourt nature Purée pomme coing	Concombres à la bulgare Steak haché au jus Riz blanc Pavé frais 1/2 sel Purée pomme pruneaux	Salade piémontaise au jambon de volaille (pommes de terre, œuf dur, cornichon, mayonnaise) Rôti de bœuf froid Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc nature Pomme	Tomates mozzarella Jambon blanc Blé aux épices Camembert Banane	Radis + beurre Brandade de poisson Salade verte Gouda Flan pâtissier maison
goûter	Petits suisses natures (goûter) Kiwi	Fromage blanc nature Banane	Edam Purée pomme fraise	Yaourt nature Compote pomme vanille maison	Fromage blanc nature Kiwi

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

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs

Produit en Vienne — Produit en Nouvelle Aquitaine — Menu végétarien — Viande de bœuf Race à viande — Produit bio

BIO

12/04/2024