

MENUS AOUT 2024

CRECHES GRANDS

Semaine du 05 au 11 Août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Céleri râpé rémoulade basilic Steak haché au jus Semoule BIO Gouda Banane	Salade de pommes de terre au maïs tomate et dès de mimolette Escalope de dinde grillée au cumin Petits pois au jus Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe	Salade verte mimosa Tomate farcie Riz Tomme blanche Compote pomme banane maison	Salade de tomates au basilic Steak haché au jus Pâtes de la Fabric d'Alice Chèvre Purée pomme fraise	Cake maison bleu et noix Filet de hoki sauce tomate basilic Poêlée de courgettes fraîches Brie Abricot
goûter	Yaourt nature Purée de pommes	Bleu Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Pomme	Petits suisses naturels (goûter) Nectarine	Yaourt nature Compote banane nectarine maison (goûter)

Semaine du 12 au 18 Août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Carottes râpées Mitonné de bœuf à la basquaise Pommes vapeur Emmental Nectarine	Haricots verts persillés Jambon blanc Salade de riz aux légumes (concombre, tomate, maïs, olive) Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly	Macédoine mayonnaise Sauté de dinde à la mexicaine Blé Camembert Pomme		Salade de tomates Steak haché au jus Riz blanc Pavé frais 1/2 sel Purée pomme coing
goûter	Yaourt nature Purée pomme cerise	Abricot St Nectaire Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme banane		Yaourt nature Banane

Semaine du 19 au 25 Août 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz à la camarguaise (concombre, carotte, surimi) Jambon blanc Haricots verts BIO Edam Purée pomme banane	Betteraves rouges BIO Haché d'agneau à la coriandre fraîche Semoule Fromage blanc nature Abricot	Pâtes à la méditerranéenne (tomate, thon, olive, basilic) Omelette ciboulette maison Ratatouille Vache Picon Compote pomme banane maison	Haricots verts persillés Lasagnes bolognaise Salade verte Petit suisse nature Banane	Quartier de melon Colin sauce curry et noix de coco Pommes vapeur Montcadi croûte noire Pêche
goûter	Yaourt nature Nectarine	Brie Purée pomme cerise	Yaourt nature Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Compote banane abricot maison (goûter)	Petits suisses suisses (goûter) Gâteau moelleux maison aux pêches

Semaine du 26 Août au 1er Septembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz à la napolitaine (tomate, poulet, olive) Sauté de veau au thym Poêlée provençale maison (aubergine, courgette, tomate) Yaourt nature Abricot	Salade de tomates Filet de poulet grillé aux herbes de provence Pâtes fraîches de chez Fiorella Emmental râpé Purée pomme fraise	Haricots verts en salade Rôti de porc froid Salade de blé (tomate, maïs, persil) Saint Paulin Pêche	Macédoine mayonnaise Pizza maison aux trois fromages (mozzarella, emmental, chèvre) Salade verte Fromage blanc nature Pomme	Salade de pastèque Pain de poissons maison Poêlée de courgettes fraîches Gouda Purée pomme cerise
goûter	Rondelé nature Purée pomme banane	Fromage blanc nature (goûter) Prune	Yaourt nature Compote banane nectarine maison (goûter)	Petits suisses naturels (goûter) Purée poires	Yaourt nature Banane

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'Alsannes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO