

# MENUS JUILLET 2024

## CRECHES GRANDS

Semaine du 08 au 14 Juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves BIO Steak haché au jus Gnocchis poêlés ail et persil Edam Abricot	Salade de pommes de terre au thon et maïs Filet de poulet grillé Haricots beurre très fins sautés Petit suisse nature Purée pomme fraise	Salade verte aux dés d'emmental Sauté de porc à la tomate et basilic frais Riz blanc Yaourt nature Compote banane abricot maison	Salade de pâtes, tomate et concombre Mitonné de bœuf au cumin Poêlée provençale maison (Aubergine, courgette, tomate) Camembert/ Robich'long BIO Pêche	Salade de pastèque Poisson à la crème Pommes vapeur Vache qui rit Banane
goûter	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Nectarine	Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme nectarine maison (goûter)	Yaourt nature Clafoutis aux fruits rouges maison
Semaine du 15 au 21 Juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Carottes râpées Sauté de bœuf à la basquaise Céréales gourmandes BIO Montcadi croûte noire Pomme	Macédoine mayonnaise Jambon blanc Haricots plats sautés aux petits légumes Petit suisse nature Purée pomme pruneaux	Salade de melon Rôti de dinde froid Taboulé maison Pavé frais 1/2 sel Compote pomme banane maison	Haricots verts au jambon Lomo de porc au jus Petits pois au jus Yaourt nature Nectarine	Concombre Pain de poisson maison Ratatouille Camembert Compote pomme vanille maison
goûter	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme cerise	Yaourt nature Banane	Fromage blanc nature (goûter) Abricot	Chèvre Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Pêche
Semaine du 22 au 28 Juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz andalouse (tomate, haricot vert, olive) Moussaka de bœuf gratinée Salade verte Emmental Pomme	Salade de tomates Curry de colin au lait de coco Pâtes fraîches de chez Fiorella Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe Purée pomme fraise	Haricots verts persillés Sauté de poulet au jus Semoule Vache Picon Banane	Salade de pastèque Sauté de veau à la tomate Blé aux petits légumes Petit suisse nature Pêche	Taboulé maison Sauté de dinde à l'oseille Poêlée provençale maison (aubergine, courgette, tomate) Gouda Gâteau moelleux maison à la vanille
goûter	Yaourt nature Purée de poires	Brie Nectarine	Yaourt nature Compote banane nectarine maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme cerise	Yaourt nature Purée pomme banane
Semaine du 29 Juillet au 04 Août 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mayonnaise Jumeau de bœuf braisé au paprika Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature Pêche	Betteraves rouge BIO Haché de bœuf à la coriandre fraîche Pommes vapeur Edam Pomme	Carottes râpées Jambon de volaille Salade de riz (tomate, maïs, olive) Saint Paulin Compote pomme nectarine maison	Taboulé maison à la menthe Pizza maison végétarienne aux courgettes fraîches ail et fines herbes Salade verte Petit suisse nature Nectarine	Quinoa aux aubergines et dés de brebis (ail et basilic) Dos de colin sauce citron Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature Abricot
goûter	Petits suisses natures (goûter) Purée de pomme fraise	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme pruneaux	Yaourt nature Banane	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme coing	Saint Nectaire Compote pomme banane maison (goûter)

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'Alsionnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO