





# MENUS OCTOBRE 2024

## CRECHES GRANDS




Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
midi	<p>Céleri râpé mayonnaise</p> <p> Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Poire</p>	<p>Salade de blé fermière (maïs, petits pois tomates, vinaigrette)</p> <p>Sauté de poulet à l'oseille</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Salade de riz au thon tomate et estragon</p> <p>Rôti de porc et son jus de veau</p> <p>Poêlée de courgettes fraîches</p> <p>Gouda</p> <p>Raisin de Neuville</p>	<p>Concombre</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme rhubarbe maison</p>	<p>Tomate ciboulette</p> <p>Brandade de poisson (plat complet)</p> <p>Pavé frais 1/2 sel </p> <p>Compote pomme banane maison</p>
goûter	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Cantal</p> <p>Pomme</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Petits suisses naturels (goûter)</p> <p>Banane</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Prune</p>

*Agrilocal*

Semaine du 14 au 18 Octobre 2024




Semaine du goûte

	Lundi	Mardi	Mercredi 	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Salade de pâtes au jambon et maïs</p> <p>Sauté de bœuf aux champignons de Bernazay </p> <p>Haricots verts extra fins sautés BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Pomme des Vergers de Chézeau </p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Spaghettis boulettes à la sauce tomate (plat complet)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Champignons à la grecque</p> <p>Chili végétarien (haricots rouges, maïs, sauce tomate)</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Brocolis au maïs vinaigrette au citron</p> <p>Escalope à la Normande (crème et vinaigre)</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Emmental de Gus</p> <p>Gâteau moelleux maison au potiron</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Poisson à la tropicale (lait de coco et citron vert)</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Camembert</p> <p>Prune</p>
goûter	<p>Petits suisses naturels (goûter)</p> <p>Purée pomme cerise</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Kiwi</p>	<p>Bleu</p> <p>Compote banane orange maison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Raisins de Neuville</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Compote pomme poire maison</p>

Semaine du 21 au 25 Octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Salade de pâtes au thon, petits légumes et estragon</p> <p> Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Poêlée de carottes fraîches</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Kiwi</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Côte de porc au jus</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Taboulé maison au poulet, petits pois et maïs</p> <p>Omelette maison aux champignons de Bernazay </p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pomme</p>	<p>Céleri rémoulade BIO</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>(plat complet)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote pomme cannelle maison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Poisson sauce Aurore</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Orange</p>
goûter	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Poire</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Compote pomme rhubarbe maison</p>

Semaine du 28 Octobre au 01er Novembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Halloween</i>	Vendredi
midi	<p>Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth</p> <p>Emincé de porc au curry</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de pâtes, pesto rouge, jambon et olives noires</p> <p>Quenelle nature à l'emmental</p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte mimosa et surimi </p> <p>Tajine de dinde à la marocaine</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Edam</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Potion magique de la sorcière</p> <p>Cerveau de bœuf ensanglantée (steak haché à la sauce tomate)</p> <p>Les vis de frankenstein (tortis)</p> <p>Mousse de fantôme (Pavé frais 1/2 sel)</p> <p>Gâteau moelleux maison aux baies noires empoisonées (moelleux maison aux fruits rouges)</p>	
goûter	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Camembert</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Fromage blanc nature (goûter)</p> <p>Orange</p>	<p>Petits suisses naturels (goûter)</p> <p>Poire</p>	

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