

MENUS DECEMBRE

CRECHES GRANDS

Semaine du 02 AU 06 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pommes de terre, macédoine jambon de volaille et persil Mitonné de porc au paprika Haricots beurre très fin sautés Gouda Poire	 Carottes BIO râpées persillées Riz BIO cantonnais végétarien (omelette, petits pois, brunoise de légumes) Fromage blanc sucré fermier de Vico sur Gartempe Purée de pommes	Chou rouge vinaigrette Rôti de porc au jus Pâtes de la Fabric d'Alice Edam Purée pomme banane	Salade de riz aux petits pois, carottes et jambon Escalope de dinde grillée au jus Poêlée de chou fleur au curry Yaourt nature Kiwi	Betteraves BIO Poisson sauce citron Purée de pois cassés Chèvre Compote banane rhuarbe maison (goûter)
goûter	Yaourt nature Purée pomme cerise	Camembert Banane	Fromage blanc nature (goûter) Orange	Petits suisses natures (goûter) Compote pomme poire maison (goûter)	Yaourt nature Clémentine

Semaine du 09 AU 13 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz au surimi, maïs et persil Curry de bœuf à l'indienne Carottes Vichy Vache Picon Purée pomme pruneaux	Méli mélo de chou (chou rouge et blanc BIO) Filet de poulet sauce cumin Semoule BIO aux petits légumes Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Poire	Macédoine aux œufs durs Rôti de dindonneau aux champignons de Bernazay Lentilles de Latillé (86) Montcadi croûte noire Compote pomme rhuarbe maison	Céleri rémoulade BIO Yassa de poulet Riz basmati Fromage blanc nature Pomme Saint Nectaire Purée pomme fraise	Potage de légumes Médailon de merlu sauce hollandaise Gratin de chou fleur maison Camembert Kiwi Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme orange maison (goûter)
goûter	Yaourt nature Clémentine	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme coing	Fromage blanc nature (goûter) Banane		

Semaine du 16 AU 20 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Carottes BIO râpées à l'huile d'olive Sauté de dinde au jus Quinoa aux épices Yaourt nature BIO sucré du pré lolly Pomme	Salade de blé, dés de volaille, maïs et carottes Steak haché de veau grillé Poêlée de panais et carottes fraîches Emmental Orange	Poireaux vinaigrette Rôti de veau sauce champêtre Purée de butternut aux éclats de châtaignes Gouda Purée pomme cerise	Mousse de canard Filet de poulet sauce spéculoos et cannelle Pommes vapeur Clémentine Pâtisserie de Noël	Taboulé maison Poisson sauce béarnaise Haricots verts extra fins sautés BIO Tomme blanche Kiwi
goûter	Petits suisses natures (goûter) Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Purée de pommes	Yaourt nature Banane	Fromage blanc nature (goûter) Clémentine	Entremet dessert chocolat BIO au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Compote pomme banane maison (goûter)

Semaine du 23 AU 27 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Coleslaw (carotte, chou blanc BIO mavonnaise) Sauté de bœuf au curry Petits pois au jus Fromage blanc nature Purée pomme abricot	 Betteraves rouges BIO Omelette maison au fromage Poêlée de chou fleur Edam Clémentine		Macédoine vinaigrette Steak haché au jus Poêlée de panais Petit Moulé Purée pomme fraise	Potage de légumes Poisson crème d'aneth Riz blanc BIO Petit suisse nature Banane
goûter	Bleu Kiwi	Yaourt nature Purée pomme pruneaux		Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme poire maison (goûter)

Semaine du 30 DECEMBRE AU 03 JANVIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Duo chou rouge et blanc vinaigrette Jambon frais braisé Flageolets BIO Emmental Kiwi	 Brocolis au maïs Pâtes de la Fabric d'Alice à la bolognaise de lentilles de Latillé (86) Vache Picon Purée de poires		Salade de riz tomate, poulet et olives Jambon blanc Poêlée de carottes fraîches Chèvre Banane	Salade fromagère (mozzarella, fourme d'Ambert) Brandade de poisson (Plat complet) Yaourt nature Compote pomme banane orange maison
goûter	Yaourt nature Purée pomme banane	Petits suisses natures (goûter) Pomme		Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme kiwi maison (goûter)	Brie Poire

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'Astannes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO