

MENUS JANVIER 2025

CRECHES GRANDS

Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Filet de poulet grillé au jus</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade de pommes de terre au jambon, haricots verts, cornichon</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Poêlée de chou fleur</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Pomme</p>	<p>Chou blanc BIO de Thurageau vinaigrette </p> <p>Rôti de dindonneau sauce à l'estragon</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de boeuf aux olives</p> <p>Riz blanc BIO</p> <p>Edam</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Carottes BIO de Thurageau râpées </p> <p>Mitonné de poulet façon poule au pot</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Pavé frais 1/2 sel</p> <p>Brioche des rois maison</p>
goûter	<p>Fromage</p> <p>Purée pomme coing</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Banane</p>	<p>Petits suisses natures</p> <p>Poire</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Orange</p>

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Salade de pâtes au surimi, maïs et persil</p> <p>Jumeau de bœuf aux épices </p> <p>Haricots verts extra fins sautés</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Poire</p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p>Dahl de pois cassés et boulgour (plat complet)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Betteraves BIO</p> <p>Sauté de poulet au paprika et curcuma</p> <p>Blé BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Banane</p>	<p>Chou rouge vinaigrette </p> <p>Filet de merlu à l'estragon</p> <p>Purée maison de carottes fraîches d'Ouzilly</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme banane maison</p>	<p>Velouté de potiron crémé</p> <p>Spaghettis bolognaise</p> <p>(plat complet)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Pomme</p>
goûter	<p>Fromage</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Orange</p>	<p>Petits suisses natures</p> <p>Compote pomme rhubarbe maison</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Kiwi</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote pomme orange maison</p>

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Taboulé maison</p> <p>Pilon de poulet rôti à l'ail et au citron</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Kiwi</p>	<p>Chou chinois au cerfeuil</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Edam</p> <p>Orange</p>	<p>Coleslaw (carotte et chou blanc BIO mayonnaise) </p> <p>Jambon blanc</p> <p>Pâtes fraîches de Fiorella </p> <p>Yaourt nature BIO sucré du Pré Iollv </p> <p>Purée pomme cerise </p>	<p>Salade de farfalles, mozzarella et pesto vert</p> <p>Sauté de bœuf aux oignons et épices </p> <p>Haricots beurre très fins sautés</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Salade verte, œuf dur, champignon et maïs</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>(plat complet)</p> <p>Petit moulé</p> <p>Banane</p>
goûter	<p>Petits suisses natures</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme</p>	<p>Fromage</p> <p>Pomme</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Compote de poires maison</p>

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	<p>Salade de risetti aux carottes surimi et aneth</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe </p> <p>Purée pomme cerise</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Filet de poulet grillé</p> <p>Pâtes de la Fabric d'Alice </p> <p>Emmental</p> <p>Clémentine</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de porc caramélisé</p> <p>Nouilles Chinoise</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Compote banane rhubarbe maison</p>	<p>Salade de blé tomate, maïs et dès de poulet</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Poêlée de chou fleur</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de riz au maïs, carottes et ciboulette</p> <p>Colin sauce curry</p> <p>Carottes Vichy d'Ouzilly </p> <p>Gouda</p> <p>Kiwi</p>
goûter	<p>Petits suisses natures</p> <p>Poire</p>	<p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée pomme pruneaux</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Pomme</p>	<p>Camembert</p> <p>Purée pomme abricot</p>	<p>Yaourt nature</p> <p>Compote pomme banane orange maison</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'Alsionnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO