

**Légende:**

Produit issu de l'agriculture Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")  
Race à Viande



# MENUS MAI 2018 CRECHES GRANDS



Menus élaborés par  
notre diététicienne

Semaine du 7 au 11 Mai 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine aux 3 légumes sauce Mousquetaire <b>Fricassée de dinde marinée aux épices</b> zingembre et miel Riz blanc Emmental Pomme <b>Goûter</b> Purée pomme coing Madeleine		Pommes de terre aux asperges, <b>œuf dur</b> , tomate <b>Filet de poulet au basilic</b> Julienne de légumes Cantal Banane <b>Goûter</b> Yaourt nature Purée pomme pruneaux		Betteraves rouges ciboulette <b>Medaillon de merlu à la provençale</b> Boulgour Cotentin nature Orange <b>Goûter</b> Petits suisses naturels Purée pomme fraise
Semaine du 14 au 18 Mai 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au maïs <b>Sauté de dinde à la coriandre</b> Blé à la tomate Emmental Dés de poires au naturel <b>Goûter</b> Yaourt nature Purée de pêches	Salade de riz méditerranéenne (riz, <b>mozzarella</b> , tomate, <b>thon</b> , basilic) <b>Grillade de porc au paprika</b> Blettes au jus <b>Vache qui rit</b> Compote pomme banane maison <b>Goûter</b> Flan vanille Orange	Céleri rémoulade <b>Rôti de veau au jus</b> Pommes de terre persillées Saint Paulin Pomme <b>Goûter</b> Petits suisses naturels Abricots secs	Salade maraichère (haricots verts, julienne de légumes, <b>jambon</b> ) <b>Limande à l'aneth</b> Epinards à la crème Brie Cake maison aux pépites de chocolat <b>Goûter</b> Fromage blanc nature Banane	Tomate ciboulette <b>Steak haché frais fermier</b> Coquillettes Fromage blanc sucré fermier Fraises <b>Goûter</b> Fromage (Tomme blanche) Compote banane rhubarbe maison
Semaine du 21 au 25 Mai 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves rouges persillées <b>Escalope de dinde au thym</b> Petits pois au jus Petit suisse nature Orange <b>Goûter</b> Yaourt nature Purée de poires	Concombres aux dés de brebis Moussaka <b>de bœuf gratinée</b> Salade Camembert Banane <b>Goûter</b> Fromage blanc nature Purée pomme coing	Salade d'haricots rouges au maïs <b>Sauté de bœuf à la moutarde</b> Pôlée de carottes fraîches Chèvre fermier Compote banane framboise maison <b>Goûter</b> Petits suisses naturels Pomme	Macedoine <b>mimosa</b> <b>Cœur de colin à la crème</b> Riz blanc Edam Nectarine <b>Goûter</b> Fromage blanc nature Purée pomme pruneaux
Semaine du 28 Mai au 1er Juin 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pépinettes <b>au surimi</b> (tomate, estragon) <b>Grillade de porc au jus</b> Poêlée de brocolis Yaourt nature sucré fermier Banane <b>Goûter</b> Petits suisses naturels Purée pomme fraise	Radis beurre doux AOP <b>Sauté de poulet à l'indienne</b> Quinoa aux petits légumes Fraidou Pomme <b>Goûter</b> Entremet pistache au lait entier fermier Compote banane rhubarbe maison	Tomates au maïs <b>Rôti de dindonneau aux champignons</b> Farfalles Emmental râpé Compote de pommes maison <b>Goûter</b> Yaourt nature Nectarine	Concombres à la ciboulette Hachis Parmentier <b>de bœuf maison</b> Salade Camembert Fraises <b>Goûter</b> Fromage blanc nature Pruneaux	Carottes râpées persillées <b>Medaillon de merlu sauce ciboulette</b> Haricots verts sautés Tomme blanche Compote pomme banane maison <b>Goûter</b> Yaourt nature Clafoutis <b>maison</b> aux pêches

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

**Viande/Poisson/Œuf-Protéines**    **Féculents/Céréales/Pain-Glucides**    **Légumes/Fruits crus et cuits-Vitamines, minéraux, fibres**    **Lait/Produits laitiers-Calcium**

