

# MENUS NOVEMBRE 2018

## CRECHES GRANDS

Semaine du 5 au 9 Novembre 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges aux fines herbes	Riz au surimi (tomate, estragon)	Carottes râpées 	Macédoine mayonnaise	Concombre persillé
<b>Grillade de porc au basilic</b>	<b>Emincé de poulet au cumin</b>	Macaronis à la Bolognaise	<b>Sauté de veau aux olives</b>	<b>Médailon de merlu à l'aneth</b>
Lentilles de Civaux 	Haricots verts sautés		Semoule Bio 	Poêlée de julienne de légumes
<b>Emmental</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Chèvre fermier</b> 
<b>Pomme</b> 	<b>Poire</b>	Dés de pêches au naturel	<b>Clémentine</b>	<b>Banane</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage (Brie)</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petits suisses nature</b>
Purée pomme coing	Compote banane rhubarbe maison	Pruneaux	Purée de poires	Compote pomme framboise maison
Semaine du 12 au 16 Novembre 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Terrine de légumes au coulis de betteraves	Pâtes au thon (tortis, thon, tomate, fines herbes)	Haricots verts au maïs	Velouté poireaux pommes de terre	Chou blanc crème ciboulette 
<b>Mitonné de porc à la coriandre</b>	<b>Sauté de lapin à la moutarde</b>	<b>Boudin blanc grillé aux pommes</b>	<b>Paupiette de dinde grillée</b>	<b>Filet de limande aux agrumes</b>
Petits pois	Brocolis persillés	Farfalles	Poêlée de carottes et panais frais 	Riz pilaf bio 
<b>Edam</b>	<b>Fromage blanc sucré fermier</b> 	<b>Tomme blanche</b>	<b>Camembert</b>	<b>Cantal</b>
Purée pomme fraise	<b>Clémentine</b>	Purée de pêches	<b>Pomme</b>	<b>Poire</b> 
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage (Cotentin nature)</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Pâtisserie maison (Gâteau Marbré)</b>	<b>Petits suisses nature</b>
<b>Pomme</b>	Compote banane poire maison	<b>Banane</b>	Compote banane framboise maison	Compote pomme pruneaux maison
Semaine du 19 au 23 Novembre 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de carotte et céleri râpé 	Haricots verts persillés	Salade de quinoa, tomate, maïs 	Betteraves rouges persillées	Taboulé
<b>Sauté de dinde au curcuma</b>	<b>Haché d'agneau sauce brune</b>	<b>Rôti de porc au jus corsé</b>	<b>Pot au feu</b>	<b>Cœur de colin sauce Hollandaise</b>
Blé aux petits légumes	Pâtes fraîches 	Gratin de chou fleur	Légumes du pot au feu (pomme de terre, carottes, navet frais) 	Epinards à la crème
<b>Petit suisse nature</b>	<b>Emmental râpé</b>	<b>Brie</b>	<b>Chèvre fermier</b> 	<b>Tomme des Pyrénées</b>
Purée pomme coing	<b>Pomme</b> 	<b>Clémentine</b>	<b>Banane</b>	<b>Orange</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Yaourt nature</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Petits suisses nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Semoule vanillée maison au lait entier fermier</b> 
<b>Banane</b>	Purée pomme pruneaux	Compote pomme banane maison	Purée de poires	Abricots secs
Semaine du 26 au 30 Novembre 2018				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre à la macédoine	Chou rouge au maïs 	Betteraves rouges aux fines herbes	Brocolis mimosa	Carottes râpées 
<b>Filet de poulet à la ciboulette</b>	<b>Jambon blanc</b> 	<b>Blanquette de dinde à l'ancienne</b>	<b>Mitonné de bœuf au paprika</b>	<b>Médailon de merlu à l'oseille</b>
Poêlée de salsifis à la tomate	Purée de potiron	Riz blanc	Boullgour bio 	Poêlée d'haricots beurre
<b>Yaourt nature fermier</b> 	<b>Cotentin ail et fines herbes</b>	<b>Saint Nectaire</b>	<b>Edam</b>	<b>Brie</b>
<b>Pomme</b>	<b>Poire</b>	Compote pomme pruneaux maison	<b>Clémentine</b>	<b>Pâtisserie maison</b> 
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>(Tarte aux pommes normande)</b>
<b>Fromage (Cantal)</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Petits suisses nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>
Purée de pêches	Compote banane rhubarbe maison	<b>Orange</b>	Compote pomme poire maison 	<b>Banane</b>

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**

