



MENUS JANVIER 2019 CRECHES GRANDS



Semaine du 7 au 11 Janvier 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves persillées	Riz au thon (tomate, fines herbes)	Potage de légumes maison	Carottes râpées ciboulette	Chou rouge au maïs
Lapin braisé aux navets frais	Escalope de dinde à la coriandre	Emincé de poulet au cumin	Carbonade de boeuf	Filet de hoky crêpe de ciboulette
Haricots blancs Bio	Poêlée de chou fleur	Quinoa de Lhonnaizé aux petits légumes	Pommes vapeur	Poêlée de carottes et panais frais
Edam	Yaourt nature sucré fermier	Camembert	Saint Paulin	Fromage blanc nature
Pomme	Compote banane poire maison	Banane	Compote pomme framboise maison	Pâtisserie maison (Brioche des rois maison)
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Emmental)
Purée de pêches	Orange	Compote pomme rhubarbe maison	Clémentine	Purée de poires

Semaine du 14 au 18 Janvier 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Russe (pommes de terre, jambon macedoine, œuf)	Carottes râpées	Betteraves mimosa	Velouté de potiron	Macédoine sans mayonnaise
Mitonné de veau forestière	Grillade de porc au thym	Haché de bœuf aux olives et citrons confits	Paupiette de dinde au curcuma	Blanquette aux deux poissons
Brocolis persillés	Pâtes fraîches	Boullgour Bio	Haricots verts sautés Bio	Riz blanc
Tartare nature	Emmental râpé	Brie	Tomme blanche	Chèvre fermier
Orange	Purée de poires	Clémentine	Banane	Pomme
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Purée pomme fraise	Banane	Abricots secs réhydratés	Gâteau moelleux aux pommes maison	Compote pomme banane maison

Semaine du 21 au 25 Janvier 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts aux fines herbes	Salade Marco Polo (pépinette, tomate, surimi, estragon)	Terrine de légumes au coulis de betteraves	Chou blanc ciboulette	Betteraves crues râpées
Emincé de porc à la moutarde	Filet de poulet grillé au paprika	Tajine de mouton aux fruits secs (pruneaux abricots raisins secs)	Boudin blanc grillé	Cœur de colin à l'aneth
Blé BIO aux épices	Poêlée de carottes fraîches	Semoule	Purée maison de pommes de terre fraîches	Epinards à la crème
Vache qui rit	Tomme des Pyrénées	Saint Nectaire	Brie	Fromage blanc sucré fermier
Orange	Pomme	Dés de pêches au naturel	Purée pomme fraise	Compote banane rhubarbe maison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage (Saint Paulin)
Purée pomme coing	Compote banane poire maison	Banane	Clémentine	Purée de poires

Semaine du 28 Janvier au 1er Février 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lentilles de Civaux au jambon	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes maison	Duo de carotte et céleri râpé	Taboulé aux petits légumes
Bœuf mode	Sauté de dinde à la Texane	Rôti de porc au jus corsé	Escalope de dinde grillée	Filet de limande au beurre acidulé
Poêlée de julienne de légumes	Riz pilaf BIO	Farfalles	Petits pois au jus	Haricots verts persillés
Emmental	Petit suisse nature	Chèvre fermier	Cantal	Camembert
Banane	Orange	Purée pomme fraise	Clémentine	Compote banane poire maison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Fromage (Edam)	Semoule vanillée maison au lait entier fermier	Yaourt nature	Crêpe au sucre
Purée de pêches	Purée de poires	Pruneaux	Compote pomme banane maison	Pomme

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**

