



MENUS MAI 2019 CRECHES GRANDS



Semaine du 6 au 10 Mai 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Bavaroise (pomme de terre, jambon, emmental)	Carottes râpées persillées		Macédoine mayonnaise	Riz aux crudités (riz, concombre, tomate, maïs)
Sauté de veau marengo	Pâtes fraîches à la carbonara de poulet (plat complet)		Haché de bœuf à l'indienne	Cœur de colin sauce hollandaise
Epinards à la crème	Petit suisse nature BIO		Semoule	Haricots verts; sautés BIO
Edam	Compote banane framboise maison		Saint Nectaire	Chèvre fermier
Orange			Banane	Purée de poires
Goûter	Goûter		Goûter	Goûter
Yaourt nature	Fromage blanc nature		Petits suisses natures	Pâtisserie (Roulé confiture maison)
Purée de pêches	Pomme		Purée pomme fraise	Purée pomme pruneaux

Semaine du 13 au 17 Mai 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges persillées	Tomate ciboulette	Céleri rémoulade	Taboulé aux crudités (carotte, concombre, radis)	Salade Grecque (salade, tomate, concombre, dés de brebis)
Escalope de dinde grillée	Grillade de porc au jus	Sauté de bœuf à la coriandre	Rôti de dindonneau au jus	Medaillon de merlu sauce citron
Petits pois carottes	Pommes de terre persillées	Quinoa de Lhonnaizé aux petits légumes	Poêlée de chou fleur aux fines herbes	Poêlée de julienne de légumes
Emmental	Tartare nature	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature
Pomme	Orange	Dés de pêches au naturel	Compote pomme banane fraise maison	Compote pomme pruneaux maison
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Petits suisses natures	Fromage blanc sucré fermier	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage (Brie)
Purée pomme fraise	Purée pomme coing	Banane	Abricots secs réhydratés	Purée de poires

Semaine du 20 au 24 Mai 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (Pépinettes, surimi, tomate, estragon)	Concombre à la crème	Macédoine mimosa	Tomate persillées	Betteraves rouges au maïs
Joue de bœuf forestière	Colombo de porc	Pizza maison (tomate, jambon, emmental râpé)	Filet de poulet au cumin	Filet de hoki à la provençale
Haricots beurre sautés	Riz blanc	Salade	Poêlée de carottes fraîches	Macaronis
Cantal	Yaourt nature sucré fermier	Camembert	Chèvre fermier	Saint Paulin
Banane	Purée de poires	Purée pomme fraise	Compote pomme banane maison	Fraises
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Fromage (Vache qui rit)	Fromage blanc nature	Pâtisserie maison (Tarte aux pêches maison)	Semoule vanillée maison au lait entier fermier
Purée pomme coing	Nectarine	Pomme	Petits suisses natures	Purée de pêches

Semaine du 27 au 31 Mai 2019				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées persillées	Terrine aux 3 légumes crème d'aneth	Concombre ciboulette		Salade d'haricots verts, tomate, persil
Jambon frais braisé	Sauté de dinde au curcuma	Aiguillettes de poulet à la crème		Medaillon de merlu à l'estragon
Poêlée de brocolis	Blé BIO aux petits légumes	Pâtes fraîches		Epinards à la crème
Emmental	Cotentin ail et fines herbes	Brie		Tomme des Pyrénées
Purée pomme coing	Pomme	Fraises		Purée de poires
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature		Petits suisses natures
Banane	Compote banane rhubarbe maison	Pruneaux		Purée pomme fraise

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**

