

MENUS MARS 2024

CRECHES GRANDS

Semaine du 04 au 08 Mars 2024

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Céleri rémoulade  Blanquette de poisson au curry Purée maison de pommes de terre et carottes fraîches Emmental Pomme 	Salade bavaroise (pommes de terre, jambon, emmental) Sauté de porc au paprika Haricots verts extra fins sautés Fromage blanc nature Purée de poires	Chou chinois à la mimolette Sauté de bœuf à la moutarde Semoule Camembert Purée de pommes	Chou fleur crème de paprika Quiche maison aux petits légumes et chèvre (plat complet) Edam Kiwi	Carottes râpées Saucisses de volaille grillées Pâtes de la Fabric d'Alice sauce tomate  Saint Nectaire Brownie maison
goûter	Yaourt nature Purée pomme fraise	Brie Banane	Fromage blanc nature (goûter) Orange	Petits suisses natures (goûter) Compote pomme poire maison (goûter)	Yaourt nature Clémentine

Semaine du 11 au 15 Mars 2024

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Salade de pâtes au thon Jumeau de bœuf braisé au romarin Haricots verts très fins BIO Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)  Escalope de dinde au jus Epinards à la crème Montcadi croûte noire Banane	Chou rouge vinaigrette  Rôti de dinde au jus Flageolets Fromage blanc sucré fermier de Vicq sur Gartempe  Orange	Salade de blé томатé et dés de poulet Steak haché au jus Poêlée de brocolis Gouda Purée pomme banane	Carottes râpées vinaigrette Brandade de poisson (plat complet) Vache Picon  Compote pomme cannelle maison
goûter	Fraidou Kiwi	Fromage blanc nature (goûter) Purée de pommes	Yaourt nature Compote pomme banane kiwi maison (goûter)	Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Banane

Semaine du 18 au 22 Mars 2024

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet Yassa (citron, oignon) Pommes de terre persillées Yaourt nature Purée pomme abricot	Lentilles thaï au poulet (maïs et épices thaï) Jambon de volaille Haricots verts extra fins sautés Petit suisse nature Purée pomme cerise	Céleri râpé vinaigrette citronnée  Escalope de dinde forestière Boulogour Edam Pomme 	Salade de pommes de terre à la Russe (jambon de volaille, œuf dur, mayonnaise) Steak haché au jus Epinards à la crème Camembert Banane	Potage de légumes maison Riz Jollof et son émiétté de thon (plat complet) Emmental Melkert (tarte au lait)
goûter	Petits suisses natures (goûter) Banane	Fromage blanc nature (goûter) Kiwi	Yaourt nature Compote banane rhubarbe maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme coing	Yaourt nature Orange

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
midi	Rillettes de thon citronnée Emincé de porc sauce aigre-douce Farfalles HVE Vache Picon Orange	Piémontaise Pilons de poulet rôtis Duo de carottes et panais frais Camembert Purée pomme pruneaux	Betteraves vinaigrette Curry de pois chiches, épinards et riz blanc (plat complet) Gouda Kiwi	Salade aux 3 fromages (mimolette, emmental, dés de brebis) Jumeau de bœuf braisé Céréales gourmandes BIO Fromage blanc nature Compote pomme kiwi maison	Chou blanc à la moutarde  Steak haché de veau au jus Tortis Chèvre Purée de poires
goûter	Yaourt nature Purée pomme fraise	Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme orange maison (goûter)	Bleu Banane	Fromage blanc nature (goûter) Orange

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'Alsannes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO

MENUS AVRIL 2024

CRECHES GRANDS

Semaine du 07 au 07 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi		Haricots verts vinaigrette Escalope de dinde aux champignons frais de Bernazay Quinoa aux épices et petits légumes Fraidou Purée pomme banane	Macédoine mayonnaise Sauté de volaille au jus Polenta crémeuse Emmental Pomme BIO 	Céleri râpé vinaigrette Sauté de bœuf aux pois gourmands Céréales gourmandes BIO Yaourt nature Poire	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz blanc Montcadi croûte noire Gâteau de Pâques
goûter		Petits suisses natures (goûter) Orange	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Saint Nectaire Compote banane orange maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter) Banane

Semaine du 08 au 14 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
midi	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) Sauté de poulet au curry, lait de coco et petits pois Pâtes fraîches de chez Fiorella Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe 	Taboulé maison Jambon blanc Purée de carottes fraîches maison Edam Orange	Salade de pois chiches à la grecque (oignon, citron, tomate concassée, épices) Sauté de veau marengo Haricots plats sautés Gouda Purée de poire	Chou rouge vinaigrette  Chili végétarien et riz blanc (plat complet) Petit suisse nature Banane	Betteraves rouges BIO Médaille de merlu à l'aneth Pommes vapeur Vache picon Compote pomme vanille maison 
goûter	Bleu Purée pomme abricot	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme fraise	Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme kiwi maison (goûter)	Yaourt nature Orange

Semaine du 15 au 21 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
midi	Taboulé citronné à l'aneth Filet de poulet aux herbes de provence Poêlée de chou-fleur Yaourt nature Purée de poires	Céleri rémoulade  Steak haché au jus Petits pois carottes Montcadi croûte noire Pomme 	Haricots rouges au maïs oignons paprika Aiguillette de colin au beurre citronnée Purée de brocolis Chèvre Purée pomme cerise	Brocolis vinaigrette Tarte maison aux fromages (plat complet) Fromage blanc nature Orange Brie	Carottes râpées Gratin de poisson aux fruits de mer Purée de patates douces maison Emmental Crumble aux pommes maison 
goûter	Petits suisses natures (goûter) Orange	Yaourt nature Purée pomme coing	Fromage blanc nature (goûter) Poire	Compote pomme banane maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter) Pomme

Semaine du 22 au 28 Avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Riz au thon mayonnaise Sauté de bœuf 5 épices aux oignons Poêlée de carottes fraîches Edam Banane	Betteraves au maïs Poisson avec sauce Boullgour BIO Fromage blanc nature Purée de pommes	Salade de pâtes au poulet et crème de cheddar Sauté de dinde au paprika Epinards à la crème Gouda Pomme 	Salade de quinoa au jambon Rôti de porc au jus Haricots beurre très fins sautés Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe 	Chou chinois à la mimolette Filet de colin à la crème Blé aux petits légumes Cotentin nature Compote pomme banane rhubarbe maison
goûter	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Bleu Poire	Yaourt nature Purée pomme banane	Fromage blanc nature (goûter) Fraise (à confirmer)	Petits suisses natures (goûter) Orange

Semaine du 29 Avril au 05 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
midi	Betteraves BIO vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Riz blanc Emmental Pomme BIO 	Haricots verts mimosa Emincé de dinde à la basquaise Pâtes de la Fabric d'Alice Camembert Banane		Carottes râpées Orgeotto aux pois maraichers (orge perlé, pois maraichers, cream cheese) (plat complet) Entremet vanille au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe 	Radis + beurre Brandade de poisson Salade verte 
goûter	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme abricot	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme fraise		Yaourt nature Compote banane kiwi maison (goûter)	Fromage blanc nature (goûter) Banane

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

