






MENUS MAI 2024

CRECHES GRANDS





Semaine du 06 au 12 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de tomates Steak haché au jus Semoule Vache Picon Purée pomme fraise	Pommes de terre, dés de mimolette, œuf dur Filet de poulet aux herbes de provence Haricots verts extra fins sautés Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Banane	ANJOURD'HUI C'EST FÊLÉ DONC ON FÊLÈN 	ANJOURD'HUI C'EST FÊLÉ DONC ON FÊLÈN 	Céleri rémoulade Poisson sauce curry Riz blanc Fromage blanc nature Banane
goûter	Yaourt nature Kiwi	Petits suisses natures (goûter) Purée pomme abricot			Camembert Purée pomme cerise



Semaine du 13 au 19 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves BIO Sauté de poulet à la chinoise Purée de pois cassés maison Petit suisse aromatisé Purée pomme abricot	 Carottes râpées Pâtes fraîches de chez Fiorella  aux champignons façon carbonara Gouda Pomme 	Pois chiches à la grecque Sauté de porc au paprika Haricots plats sautés Camembert Purée de pommes	Haricots verts au maïs Sauté de bœuf à la graine de moutarde Poêlée de carottes fraîches Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe  Compote banane rhubarbe maison	Concombre ciboulette Blanquette de poisson Quinoa aux petits légumes Edam Fraise 
goûter	Petits suisses natures (goûter) Orange	Yaourt nature Purée pomme coing	Fromage blanc nature Banane	Chèvre Kiwi	Fromage blanc nature Purée pomme banane

Semaine du 20 au 26 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	ANJOURD'HUI C'EST FÊLÉ DONC ON FÊLÈN 	Rillettes de poisson Grillade de porc au jus Ratatouille Cotentin ail et fines herbes Purée pomme banane	 Concombre aux dés de brebis Couscous végétarien (semoule et légumes couscous) Emmental Kiwi	Coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) Steak haché Charolais frais  Purée de pommes de terre Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Compote pomme banane maison 	Salade de pommes de terre au maïs, haricot vert et cerfeuil Poisson sauce hollandaise Epinards à la crème Montcadi croûte noire Banane
goûter		Petits suisses natures (goûter) Pomme	Fromage blanc nature Purée pomme fraise	Saint Nectaire Orange	Yaourt nature Purée de poires

Semaine du 27 Mai au 02 Juin 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Quinoa à la grecque (tomate, concombre, dés de brebis, oignon rouge, huile d'olive) Escalope de dinde grillée au jus Poêlée de courgettes fraîches Yaourt nature Purée pomme coing	Concombres à la bulgare Steak haché au jus Riz blanc Pavé frais 1/2 sel Purée pomme pruneaux	Salade piémontaise au jambon de volaille (pommes de terre, œuf dur, cornichon, mayonnaise) Rôti de bœuf froid Haricots beurre très fins sautés Fromage blanc nature Pomme 	Tomates mozzarella Jambon blanc Blé aux épices Camembert Banane	Radis + beurre Brandade de poisson Salade verte  Gouda Flan pâtissier maison
goûter	Petits suisses natures (goûter) Kiwi	Fromage blanc nature Banane	Edam Purée pomme fraise	Yaourt nature Compote pomme vanille maison	Fromage blanc nature Kiwi

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'Aslonnes

Produit en Vienne



Produit en Nouvelle Aquitaine



Menu végétarien



Viande de bœuf Race à viande



Produit bio

BIO

Semaine du 03 au 09 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pâtes au poulet et maïs Sauté de bœuf à la provençale Petits pois au jus Pavé frais 1/2 sel Nectarine	Quartier de melon Aiguillette de colin au curry et noix de coco Riz blanc Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Purée pomme coing	Macédoine vinaigrette Sauté de veau au jus Pâtes de la Fabric d'Alice Brie Compote de pommes maison	Salade de tomate basilic Tajine de dinde aux fruits secs et amandes grillées Semoule BIO Chèvre Abricot	Salade de riz au thon, maïs et tomate Emincé de porc à l'oseille Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature Pomme
goûter	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature (goûter) Fraises de Linazay	Petits suisses natures (goûter) Banane	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme cerise	Edam Compote pomme abricot maison
Semaine du 10 au 16 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Tomates Escalope de dinde sauce basquaise Blé aux épices et petits légumes Yaourt nature Purée de pommes	Macédoine mayonnaise Hachis parmentier (plat complet) Emmental Pomme BIO	Salade de riz concombre jambon Sauté de porc BIO façon tandoori Poêlée de courgettes fraîches Gouda Purée pomme banane	Betteraves rouges BIO Dahl de lentilles de Latillé (86) et riz blanc (plat complet) Montcadi croûte noire Fraises de Linazay	Salade de farfalles au poulet et pesto rouge Poisson sauce tomate basilic Epinards à la crème Camembert Banane
goûter	Rondelé nature Abricot	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Nectarine	Petits suisses natures (goûter) Compote banane abricot maison	Fromage blanc nature (goûter) Purée de pommes
Semaine du 17 au 23 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Taboulé maison Sauté de bœuf au romarin Ratatouille Cotentin nature Purée de poires	Haricots verts au jambon Steak hache au jus Riz Gouda Purée pomme abricot	Tomates mozzarella Tortillas de patatas maison Salade verte Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Pomme	Salade de pastèque Rôti de veau à l'origan Flageolets Fromage blanc nature Compote pomme vanille maison	Salade bavaroise (pommes de terre, jambon, emmental) Médaille de merlu sauce beurre citronnée Haricots beurre très fins sautés Emmental Pêche
goûter	Yaourt nature Nectarine	Petits suisses natures (goûter) Banane	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme nectarine maison	Saint Nectaire Abricot	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme banane
Semaine du 24 au 30 Juin 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade niçoise (tortis, thon, poivron, tomate, olive, huile d'olive) Mitonné de bœuf au paprika Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature Banane	Radis + beurre Jambon blanc Gnocchis poêlés ail et persil Fromage blanc nature Pêche	Salade de riz à la napolitaine (poulet, tomate, olive) Rôti de dindonneau froid Haricots verts extra fins sautés BIO Montcadi croûte noire Compote pomme banane maison	Duo de melon et pastèque Macaronis au pesto vert, courgette, petit pois, mozzarella et basilic (plat complet) Edam Nectarine	Tomates persillées Sauté de dinde au jus Purée de pommes de terre Gouda Gâteau moelleux maison aux pépites de chocolat
goûter	Yaourt nature Purée pomme cerise	Camembert Purée pomme fraise	Yaourt nature Pomme	Fromage blanc nature (goûter) Purée de poires	Petits suisses natures (goûter) Fraises
Semaine du 01er au 07 Juillet 2024					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pâtes à l'oriental (farfalles, poulet, basilic, tomate) Moussaka Salade verte Vache Picon Purée pomme abricot	Salade de pommes de terre diablo (tomate, maïs et dés de mimolette) Salade niçoise (tomate, haricot vert, poivron, thon, olive noire, œuf dur) (plat complet) Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe Purée de poires	Haricots verts mimosa Grillade de porc au thym Ratatouille Gouda Fraises de Linazay	Concombre Riz BIO Garniture cantonnaise végétarienne (petits pois, omelette, brunoise de légumes) Camembert Compote pomme abricot maison	Quartier de melon Steak haché au jus Semoule Saint Nectaire Banane
goûter	Yaourt nature Pomme	Emmental Nectarine	Fromage blanc nature (goûter) Purée de pommes	Petits suisses natures (goûter) Pêche	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme cerise

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'Aslonnes.

Les fruits sont sous réserve de la disponibilité des fournisseurs.

