

# MENUS MARS 2024

## CRECHES GRANDS

### Semaine du 04 au 08 Mars 2024

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

### Semaine du 11 au 15 Mars 2024

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

### Semaine du 18 au 22 Mars 2024

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

### Semaine du 25 au 29 Mars 2024

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