



Menus élaborés par  
notre diététicienne

## MENUS MARS 2021 CRECHES GRANDS

Semaine du 1er au 5 mars 2021					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet nature de chez Maître coq Petits pois carottes Yaourt nature Poire	Chou rouge d'Ouzilly au persil Bolognaise de bœuf Pâtes de la Fabric' d'Alice Emmental râpé Purée poire	Salade de pommes de terre au surimi Rôti de porc sauce brune Poêlée de chou fleur BIO Brie Kiwi	Macédoine mayonnaise Steak haché Pommes vapeurs Gouda BIO Compote pomme rhubarbe maison	Carottes râpées BIO de Thurageau au corfouil Dos de colin sauce hollandaise Haricots verts sautés BIO Chèvre Banane
goûter	Fromage (Rondelé ail et fines herbes) Purée pomme fraise	Fromage blanc nature Clémentine	Petits suisses nature Compote banane orange maison	Yaourt nature Pruneaux secs (à réhydrater)	Fromage blanc nature Compote pomme banane poire maison
Semaine du 8 au 12 mars 2021					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouge ciboulette Sauté de lapin aux fruits secs Semoule Bio Yaourt sucré fermier de Vicq sur Gartempe Purée pomme coing	Brocolis au maïs Mitonné de porc BIO aux champignons Pommes de terre persillées Edam Pomme des Roches Prémaries	Velouté de légumes Paupiette de dinde grillée Haricots plats sautés Tomme blanche Compote banane framboise maison	Salade de coquillettes au cervelas et cornichons Rôti de veau au thym Epinards à la crème Petit suisse nature BIO Orange	Chou blanc d'Ouzilly au persil Filet de hoki à la crème Riz blanc BIO Fromage blanc nature Compote pomme banane maison
goûter	Petits suisses nature Clémentine	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage blanc nature Banane	Yaourt nature Purée pomme	Fromage (Saint Paulin) Kiwi
Semaine du 15 au 19 mars 2021					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de riz au jambon maïs basilic Sauté de bœuf au cumin Poêlée de carottes fraîches Tartare ail et fines herbes Kiwi	Endives de Maisonneuve à l'emmental Boudin blanc de Maître cochon et sa concassée de pommes Pâtes fraîches de chez Fiorella Cantal Compote individuelle BIO	Taboulé à la menthe fraîche Quiche maison aux petits légumes et chèvre Salade verte Yaourt nature Poire	Potage poireaux pommes de terre Filet de poulet grillé au curcuma Poêlée de brocolis Chèvre Banane	Betteraves aux fines herbes Filet de limande sauce aurore Quinoa de Lhommaizé Brie Far breton maison
goûter	Yaourt nature Purée de pêches	Fromage blanc nature Pomme des Roches Prémaries	Fromage (Camembert) Compote banane orange maison	Fromage blanc nature Purée pêche	Petits suisses nature Abricots secs (à réhydrater)
Semaine du 22 au 26 mars 2021					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine vinaigrette persillée Chili con carné (Bœuf, haricots rouges, maïs, sauce tomate) Riz blanc BIO Cotentin nature Orange	Céleri rave d'Ouzilly remoulade Sauté de dinde au basilic Poêlée de chou fleur BIO Fromage blanc fermier de Vicq sur Gartempe Purée pomme fraise	Brocolis au maïs Omelette nature Pommes de terre vapeur Saint Paulin Kiwi	Carottes râpées BIO de Thurageau persillées Colin crème de ciboulette Haricots beurre très fins sautés Semoule vanillée maison au lait entier fermier de Vicq sur Gartempe Poire	Chou rouge d'Ouzilly à la crème Chipolatas grillée de chez Maître Cochon Lentilles de Civaux Camembert BIO Compote pomme framboise maison
goûter	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Petits suisses nature Banane	Fromage blanc nature Compote banane poire maison	Fromage (Vache qui rit) Compote pomme banane orange maison	Yaourt nature Pomme des Roches Prémaries
Semaine du 29 mars au 2 avril 2021					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pommes de terre au surimi et aneth Médaille de merlu à l'aneth Poêlée de carottes fraîches Yaourt nature Purée de pomme	Haricots verts BIO mimosa Grillade de porc à l'échalote Bouillabaisse bio Emmental BIO Pomme des Roches Prémaries	Chou blanc d'Ouzilly mayonnaise Moussaka de bœuf Salade verte Tomme des Pyrénées Purée poire	Velouté de potiron Joue de porc braisé à l'ail vert frais Tortis 3 couleurs Brie Kiwi	Salade verte au jambon et crotons Steak haché frais fermier d'Availles Limousine Haricots blancs bio Chèvre Banane
goûter	Fromage (Rondelé aux noix) Poire	Fromage blanc nature Purée Pomme coing	Yaourt nature Pruneaux secs (à réhydrater)	Fromage blanc nature Gâteau moelleux chocolat maison	Petits suisses nature Compote pomme rhubarbe maison

Les viandes bovines sont d'origine française (pour confirmation, se référer à l'affichage donné le jour même du menu)

Produit issu de l'agriculture biologique



Producteurs locaux  
("Croquez la Vienne")



Produit en Poitou-Charentes



Produit en Nouvelle Aquitaine

