



## MENUS DECEMBRE 2018 CRECHES GRANDS



### Semaine du 3 au 7 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au <b>surimi</b> (tomate, estragon)	<b>Chou blanc ciboulette</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	Velouté de légumes	<b>Betteraves crues râpées</b>
<b>Sauté de poulet au curry</b>	<b>Tortis à la carbonara (jambon)</b>	<b>Sauté de bœuf aux petits oignons</b>	<b>Rôti de dindonneau aux herbes de provence</b>	<b>Brandade de poisson</b>
Poêlée de carottes fraîches	(plat complet) <b>Emmental râpé</b>	Poêlée d'haricots verts	Petit pois au jus	<b>Salade Bio</b>
<b>Petit suisse nature</b>	<b>Pomme</b>	<b>Tomme des Pyrénées</b>	<b>Chèvre fermier</b>	<b>Cantal</b>
Dés de pêches au naturel	<b>Goûter</b>	Compote banane poire maison	Compote pomme rhubarbe maison	<b>Orange</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Fromage (Fraidou)</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petits suisses natures</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Riz chocolaté maison au lait entier fermier</b>
<b>Clémentine</b>	Purée pomme coing	Pruneaux	<b>Banane</b>	Compote de pomme poire maison

### Semaine du 10 au 14 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine de légumes (sans mayonnaise)	<b>Carottes râpées</b>	<b>Blé au thon</b> (tomate, fines herbes)	Haricots verts au maïs	<b>Chou rouge persillé</b>
<b>Joue de porc aux champignons</b>	<b>Escalope de dinde au coulis de tomate</b>	<b>Omelette maison à la ciboulette</b>	<b>Rôti de veau en persillade</b>	<b>Filet de hoky au beurre acidulé</b>
Brocolis sautés	Quinoa de Lhommaizé aux épices	Poêlée de julienne de légumes	Epinards à la crème	<b>Riz blanc Bio</b>
<b>Edam</b>	<b>Vache qui rit</b>	<b>Camembert</b>	<b>Saint Paulin</b>	<b>Yaourt nature sucré fermier</b>
<b>Banane</b>	Compote banane rhubarbe maison	<b>Clémentine</b>	<b>Pomme</b>	Compote pomme framboise maison
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Petits suisses natures</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage (Brie)</b>
Purée pomme coing	Orange	Purée de pêches	Compote pomme poire maison	<b>Banane</b>

### Semaine du 17 au 21 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi "menu de Noël"
Betteraves rouges aux fines herbes	<b>Endives aux dés de brebis</b>	Duo de brocolis chou fleur	<b>Pâtes à la Napolitaine (coquillettes, poulet, olives, tomates)</b>	<b>Mousse de canard et son pain d'épices maison</b>
<b>Pièce de bœuf braisé</b>	<b>Haché d'agneau à la marocaine</b>	<b>Jambon blanc</b>	<b>Cœur de colin sauce hollandaise</b>	<b>Filet de chapon crème de patates douces</b>
Flageolets Bio	Semoule	Purée de potiron	Carottes fraîches persillées	<b>Pommes de terre forestines</b>
<b>Emmental</b>	<b>Rondelé nature</b>	<b>Chèvre fermier</b>	<b>Brie</b>	<b>Pâtisserie "flocon poire chocolat"</b>
<b>Pomme</b>	Compote pomme banane maison	<b>Banane</b>	Dés de poires au naturel	<b>Clémentine</b>
<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petits suisses natures</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Fromage (Edam)</b>
Purée de poires	<b>Clémentine</b>	Compote banane poire maison	Abricots secs	Compote pomme rhubarbe maison

### Semaine du 24 au 28 Décembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade bavaroise (pommes de terre, jambon, emmental)	<b>Joyeux Noël</b>	Haricots verts persillés	Velouté de légumes	<b>Carottes râpées ciboulette</b>
<b>Steak haché de veau grillé</b>		<b>Escalope de dinde au basilic</b>	<b>Filet de limande</b>	<b>Pilons de poulet rôti à la mexicaine</b>
Poêlée de carottes fraîches		Petit pois au jus	à la fondue de poireaux frais	<b>Riz aux petits légumes</b>
<b>Petit suisse nature</b>		<b>Fromage blanc nature</b>	Purée maison de pomme de terre fraîche	<b>Saint Paulin</b>
<b>Orange</b>		Purée pomme fraise		<b>Pomme</b>
<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>
<b>Fromage (Cantal)</b>		<b>Petits suisses natures</b>	<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>
Purée de pêches		<b>Banane</b>	Purée de pomme coing	Compote banane poire maison

### Semaine du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Céleri rémoulade</b>	<b>BOUNE ANNEE</b>	Carottes râpées persillées	<b>Betteraves crues râpées</b>	Chou fleur persillé
<b>Emincé de dinde au paprika</b>		<b>Filet de poulet grillé à l'huile d'olive</b>	<b>Médailon de merlu à l'estragon</b>	<b>Mitonné de bœuf sauce brune</b>
Haricots verts sautés		Macaronis	Epinards à la crème	Semoule
<b>Yaourt nature</b>		<b>Emmental râpé</b>	<b>Tomme des Pyrénées</b>	<b>Vache qui rit</b>
<b>Banane</b>		<b>Orange</b>	Purée de pêches	<b>Clémentine</b>
<b>Goûter</b>		<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>	<b>Goûter</b>
<b>Petits suisses natures</b>		<b>Yaourt nature</b>	<b>Fromage blanc nature</b>	<b>Petits suisses natures</b>
Purée pomme fraise		Pruneaux	Purée de poires	<b>Pomme</b>

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**

