

**Legende:**Produit issu de l'agriculture Biologique  
Producteurs locaux ("croquez la Vienne")**MENUS MARS 2019****CRECHES GRANDS**Semaine du 4 au 8 Mars 2019  
MercrediMenus élaborés par  
notre diététicienne

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au maïs	Chou blanc ciboulette	Potage de légumes maison	Macédoine mayonnaise	Betteraves crues râpées
Sauté de porc au cumin	Paupiette de dinde grillée	Quiche maison thon et petits légumes	Mitonné de bœuf sauce brune	Omelette maison à la ciboulette
Riz blanc BIO	Petits pois au jus	Salade verte	Pommes de terre persillées	Haricots beurre sautés
Yaourt nature sucré fermier	Contentin ail et fines herbes	Tomme blanche	Brie	Saint Paulin
Pomme	Compote banane framboise maison	Banane	Orange	Purée pomme pruneaux
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Fromage (Edam)	Pâtisserie (Crêpe au chocolat)	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures
Purée pomme coing	Clémentine	Purée pomme fraise	Compote de pomme maison	Poire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Marco Polo (farfalles, surimi, tomate, estragon)	Haricots verts ciboulette	Quinoa aux raisins secs, jus de citron, menthe	Carottes râpées	Céleri râpé persillé
Sauté de veau marengo	Haché de bœuf à l'indienne	Emincé de poulet forestière	Escalope de dinde grillée au basilic	Filet de limande au beurre acidulé
Poêlée de carottes fraîches	Semoule BIO	Poêlée de brocolis	Riz pilaf au bouillon de légumes	Epinards à la crème
Emmental	Fraidou	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Chèvre fermier
Purée pomme fraise	Poire	Dés de pêches au naturel	Clémentine	Pâtisserie maison (Quatre quart maison)
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage (Bleu)	Fromage blanc nature
Banane	Compote pomme rhubarbe maison	Pomme	Compote pomme pruneaux maison	Abricots secs

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves rouges ciboulette	Riz au thon et fines herbes	Pépinettes aux petits légumes	Velouté de potiron	Carottes râpées
Chipolatas grillées	Filet de poulet à la coriandre	Sauté de bœuf au paprika	Rôti de dindonneau persillé	Cœur de colin à la fondue de poireaux frais
Flageolets BIO	Poêlée de julienne de légumes	Haricots verts sautés BIO	Poêlée de chou fleur	Coquillettes
Edam	Fromage blanc sucré fermier	Brie	Camembert	Saint Paulin
Orange	Pomme	Purée pomme pruneaux	Banane	Poire
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Yaourt nature	Fromage (Saint Nectaire)	Semoule vanillée maison au lait entier fermier	Petits suisses natures	Fromage blanc nature
Purée pomme coing	Compote pomme banane maison	Clémentine	Compote pomme framboise maison	Purée de pêche

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mimosas	Terrine de légumes crème de persil	Duo de carotte et céleri râpé	Brocolis aux fines herbes	Taboulé printanier (concombre, radis, maïs)
Sauté de dinde au curcuma	Lasagnes à la Bolognaise	Grillade de porc au jus corsé	Jambon blanc	Filet de hoki crème ciboulette
Quinoa de Lhommaizé	Salade	Côtes de blettes persillées	Purée maison de pommes de terre fraîches	Poêlée de carottes fraîches
Saint Nectaire	Petit suisse nature	Riz vanillé maison au lait entier fermier	Chèvre fermier	Tomme des Pyrénées
Banane	Compote banane rhubarbe maison	Poire	Compote pomme poire maison	Orange
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage (Cantal)	Fromage blanc nature	Pâtisserie maison (Tarte aux pommes maison)
Purée de poire	Pomme	Compote pomme banane orange maison	Pruneaux	Yaourt nature

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

**Viande/Poisson/Oeuf=Protéines    Féculents/Céréales/Pain=Glucides    Légumes/Fruits crus et cuits=Vitamines, minéraux, fibres    Lait/Produits laitiers=Calcium**