

MENUS JUILLET

CRECHES GRANDS

Semaine du 7 AU 11 JUILLET 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Betteraves rouges vinaigrette Sauté de poulet à la sauce tomate et basilic Boullgour aux petits légumes Emmental Banane	Taboulé maison à la menthe Jambon blanc Ratatouille Fromage blanc nature Pomme	Haricots verts mimosa Haché de bœuf à la marocaine Pâtes de Senillé Saint Sauveur Yaourt aromatisé fermier de Vicq sur Gartempe Abricot	Salade de farfalles, mozzarella, tomates, basilic Sauté de veau à la tomate Duo haricots verts et haricots beurre Camembert Purée pomme abricot	Salade de melon de Maulay Filet de colin sauce citron Pommes vapeur Gouda Compote pomme banane nectarine maison
goûter	Yaourt nature Purée pomme cerise	Fromage (bleu) Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Compote banane rhubarbe maison (goûter)	Petits suisses natures (goûter) Nectarine	Yaourt nature Pêche
Semaine du 14 AU 20 JUILLET 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	 Fête Nationale	 Macédoine mayonnaise Chili végétarien (haricots rouge, maïs et sauce tomate) Riz blanc BIO Vache picon Pomme BIO	Salade de quinoa au poulet, raisins secs, petits pois et curry Filet de poulet grillé au thym Poêlée provençale maison (aubergine, courgette, tomate) Fromage blanc nature Purée pomme fraise	Salade de tomates Sauté de porc au curry et lait de coco Semoule BIO Edam Nectarine	Salade de pastèque Steak haché au jus Epinards à la crème Petit suisse nature Purée de poires
goûter		Petits suisses natures (goûter) Purée pomme coing	Fromage (brie) Banane	Fromage blanc nature (goûter) Purée pomme banane	Yaourt nature Abricot
Semaine du 21 AU 25 JUILLET 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Salade de pommes de terre au thon, maïs et aneth Escalope de dinde au cumin Poêlée de courgettes fraîches BIO de Thurageau Yaourt nature BIO sucré du Pré Jolly Pêche	Concombre persillé Filet de limande à l'estragon Pâtes fraîches de Fontaine le Comte Emmental râpé Purée pomme fraise	 Quartier de melon de Maulay Omelette maison aux pommes de terre et oignons Poêlée de carottes fraîches Petit suisse nature Abricot	Champignons frais de Bernezav à l'ail Jambon blanc Petits pois au jus Brie Compote pomme banane pêche maison	Betteraves rouges vinaigrette Pain de poisson froid maison sauce ciboulette Haricots verts BIO très fins sautés et tomates cerises Montcadi croûte noire Salade de melon de Maulay
goûter	Fromage (bleu) Purée de pommes	Fromage blanc nature (goûter) Banane	Yaourt nature Purée de poires	Fromage blanc nature (goûter) Nectarine	Gâteau moelleux maison à l'ananas Pomme
Semaine du 28 JUILLET AU 1 AOUT 2025					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
midi	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf à la basquaise Riz blanc BIO Pavé frais 1/2 sel Nectarine	Salade de riz au jambon, maïs et persil Steak haché au jus Ratatouille Fromage blanc nature Abricot	Taboulé maison Rôti de dindonneau Tomates au four Saint Paulin Banane	Salade de pastèque Jambon blanc Pommes de terre persillées Gouda Purée de poires	Salade de tomate et concombre Filet de hoki à l'aneth Boullgour aux petits légumes Yaourt nature sucré fermier de Vicq sur Gartempe Pomme BIO
goûter	Yaourt nature Purée pomme pruneaux	Fromage (camembert) Purée pomme coing	Yaourt nature Compote pomme rhubarbe maison (goûter)	Petits suisses natures (goûter) Pêche	Fromage blanc nature (goûter) Compote pomme banane nectarine maison (goûter)

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