

MENU VISIO-CRÈCHE

- GRANDS

SEMAINE DU 18 JANVIER AU 22 JANVIER 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Italienne (pâtes colorées,	Velouté de Lentilles du Puy	Haricots verts et Maïs en salade	Emincés de Poireaux	Salade de Pépinettes au Surimi
Plat principal	Steack haché sce tomate	Sauté de dinde sce Marengo	Hoki sauce tomate	Omelette	Cœur de Colin h. d'olive citron
Légumes Féculents	Haricots verts BIO	Penne	Purée de PdT BIO	Riz aux carottes	Petits pois BIO petits pois
Produit laitier	Fr.Blc nature	Edam	Velouté Nature	Six-de-Savoie	Tomme Grise
Dessert	Kiwi	Pomme au naturel Cannelle BIO poire au sirop	Compote pomme/cassis	Yaourt Aromatisé Bio	Banane
Goûter	Lait / Frosties / Purée de Poire	From. Bl. / Cracotte / Conf.	Pain / From. / Purée de Pomme	Pain / Choc. / Kiwi	Pts-Suisses / Purée Coing / Madeleine

SEMAINE DU 1 FÉVRIER AU 5 FÉVRIER 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Potage de légumes frais	Salade de riz et maïs	Potage de légumes frais	Salade San Marcon sans poivrons
Plat principal	Filet de poulet basquaise	Jambon	Rôti de porc au jus	Steack haché sce tomate	Merlu beurre persillé
Légumes Féculents	Boughour BIO	Lentilles au jus	Légumes wok Légumes wok	Tortis Bio	Petits-Pois / Carottes aux herbes BIO Petits pois
Produit laitier	Mimolette	Yaourt nature BIO Gouda	Cantafrais	Comté	Petit Cotentin Nature
Dessert	Orange	Purée de coing	Ananas au sirop BIO Banane	kiwi	Clémentines
Goûter	From. Bl / Cracotte / Conf.	Crêpe à la confiture/ pomme	Semoule lait / Pêche nat. Cannelle	Lait / Coco Pops / Purée Poire	Pts-Suisses / Purée Pruneaux / Pts-Burre

SEMAINE DU 25 JANVIER AU 29 JANVIER 2021

GRAND







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes frais	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Salade riz camarguaise	Salade exotique
Plat principal	Sauté de porc au thym	Filet de volaille	Sauté de veau au paprika	Filet de merlu sce citron	Boulettes de bœuf sce tomate
Légumes Féculents	Riz long	Gratin de poireaux BIO Gratin de poireaux	Patate douce/potiron	Carottes Vichy	pâtes tricolores
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Tomme blanche	Samos	Flan à la vanille	Carré frais Bio
Dessert	Compote pomme_banane	Purée d'Abricot	Clémentines BIO Clémentines	Quesches au naturel BIO Pomme	Madeleine
Goûter	Pain / From. / Purée Banane	Semoule au lait/ Purée Abricots	Pain / Beurre / Fruit de saison	From. Blanc / Cracotte / Miel	Riz au lait / Ananas frais

SEMAINE DU 8 FÉVRIER AU 12 FÉVRIER 2021

GRAND

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de lég frais	Salade verte ciselée+emmen thal	Salade chou râpé au raisins secs	Betteraves rouges	Chou-Fleur et maïs en salade
Plat principal	Ceufs durs sauce crème au curry	Sauté de Porc au jus	Emincé de volaille aigre-doux	Gratin de penne au jambon	Saumon vapeur crème au gingembre
Légumes Féculents	Blé Bio	Jardinière de légumes	Riz cantonnais sans viande (riz, P.pois, omelette)	(plat unique)	Bouglour aux petits légumes
Produit laitier	Saint-Paulin	Chanteneige BIO Vache qui rit	Yaourt vanille Bio Yaourt Aromatisé	Vache Picon	Yaourt nature Bio
Dessert	Purée de poire	Clémentine	Pomme	Compote pomme abricot BIO purée pomme	Banane
Goûter	Pts-Suisses /Gâteau maison aux pommes	Yaourt / Pain / Pâte de fruits	Moelleux au citron / Frg blanc	Pain / Choc / Purée Banane	Cracotte / Beurre / Purée Fraise

Apprends à reconnaître les catégories d'aliments avec le code des couleurs :

	Légumes et fruits crus		Féculents
	Légumes et fruits cuits		Produits laitiers
	Plat protéinique		Produits sucrés

LEGÈRES :



Produit issu de l'agriculture biologique

SV : Plat sans viande, si géré par la collectivité

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.
Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : ME.
NB : les besoins en viandes, poissons, œufs sont atteints avec la portion du midi, leur présence n'est donc pas recommandée au dîner. Laitages et fromages ne sont pas nécessaires au dîner s'il y a encore un biberon de lait le soir.

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlés par une Diététicienne Diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)

