

Menus CRECHES

Semaine du 22 avril au 28 avril 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde vf Sauce dijonnaise</p> <p>Jardinière de légumes Pâtes perles</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de riz tomate et mozzarella</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards bio à la crème</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Concombre en cubes vinaigrette</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Courgettes sautées Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée de pomme bio ananas</p>	<p>Champignons émincés vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au jus</p> <p>Carottes persillées Blé</p> <p>Gouda</p> <p>Cake aux pois chiches et cacao</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce curry</p> <p>Gratin de brocolis Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Boudoir</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pêche</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce au thym</p> <p>Haricots verts sautés Pommes de terre vapeur</p> <p>Bleu</p> <p>Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Dés de colin d Alaska sauce Bretonne</p> <p>Chou fleur sauté Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>Batavia Icl</p> <p>Rôti de porc Icl sauce fermière</p> <p>Rôti de dinde vf sauce fermière</p> <p>Courgettes sautées Coquillettes</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme bio et fraise</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p>Fromage fondu six de savoie</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et confiture de fraise</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>		<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake au citron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

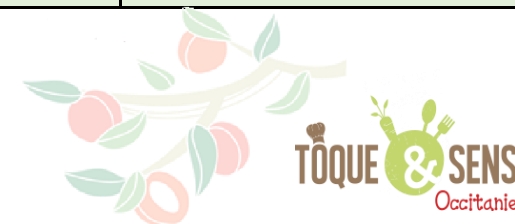
Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 06 mai au 12 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde vf Marengo</p> <p>Haricots beurre sautés Blé</p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Concombre tzatziki</p> <p>Dés de poisson blanc sauce estragon</p> <p>Carottes persillées lcl Haricots blanc</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>	<p>Batavia lcl</p> <p>Risetti aux épinards et au chèvre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison			Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>			<p>Pain</p> <p>Gouda</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 13 mai au 19 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet vf Sauce au caramel</p> <p>Courgettes sautées Lentilles</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Purée de fenouil et de pommes de terre</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Chou fleur vapeur Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Bolognaise bio</p> <p>Haricots plats persillées Coquillettes</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio ananas</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio au bouillon</p> <p>Petits pois Pommes vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Sablés de retz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Corn Flakes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake aux amandes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

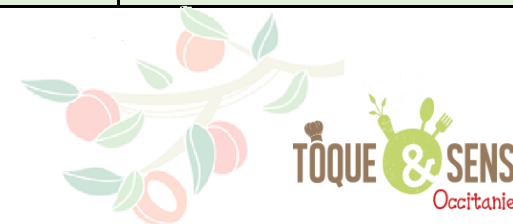
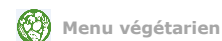


Menus CRECHES

Semaine du 20 mai au 26 mai 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Tomates (vinaigrette dosette)</p> <p>Blédichef</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Coupelle de purée compote de pomme banane</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Emincés de porc vf au jus</p> <p>Emincés de dinde vf au jus</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de haricots vert</p> <p>Rôti de veau vf sauce forestère</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Polenta</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Radis râpé vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce crème aux herbes</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>
COLLATIO		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS		<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Fruit</p>



Menus CRECHES

Semaine du 27 mai au 2 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomates Emincés de bœuf vf charolais Sauce paprika persil Haricots verts sautés Lentilles bio Fromage frais fraidou Purée de pomme bio et rhubarbe	Carottes bio râpées vinaigrette Dés de colin d'Alaska Sauce tomate Brocolis Semoule Emmental Purée de pommes bio et banane	Concombre vinaigrette Aiguillettes de poulet vf sauce Vallée d'Auge Petits pois Pommes vapeur Fromage blanc nature Purée de pomme bio et poire	Betteraves vinaigrette Rôti de porc llv au jus d'oignons Emincés de dinde vf au jus d'oignon Courgettes sautées Riz Cantal AOP Fruit bio	Salade de haricots beurre Pasta et chiche (coquillettes et carottes persillées) Brie Fruit bio
COLLATIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et confiture de fraise Petit fromage frais au lait entier Fruit	Corn flakes Lait entier Fruit	Pain Fromage fondu kiri Fruit	Pain et barre de chocolat Yaourt nature Coupelle de purée de pomme et pruneaux	Cake au citron Fromage blanc nature Coupelle de purée de pêche

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 3 juin au 9 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon</p> <p>Emincés de dinde LR Sauce Marengo</p> <p>Haricots verts persillés Polenta</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Dalh de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au miel</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Petits pois Pommes vapeur</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Epinards à la crème Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc Sauce estragon</p> <p>Brocolis sautés Semoule bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 10 au 16 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet vf sauce suprême</p> <p>Carottes bio persillées Pâtes perles</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres à la crème d'ail et fines herbes</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce au curry</p> <p>Haricots plats persillés Polenta</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais Sauce échalote</p> <p>Purée d'épinards bio et de pommes de terre</p> <p>Bleu</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de porc Icl au caramel Emincés de dinde vf au caramel</p> <p>Courgettes sautées Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Batavia Icl</p> <p>Omelette bio</p> <p>Petits pois Pommes vapeur</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake nature</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 17 juin au 23 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de tomates</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais aux olives</p> <p>Jardinière de légumes Coquillettes bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Epinards à la crème Riz</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de courgettes râpées tomates et ciboulette</p> <p>Emincés de dinde lr sauce curry crémée</p> <p>Haricots verts persillés Polenta</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Rôti de porc lcl au jus Aiguillettes de poulet vf au jus</p> <p>Petits pois Pommes vapeur</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce niçoise</p> <p>Ratatouille Semoule bio</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 24 juin au 30 juin 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde lr Façon grand-mère</p> <p>Polenta Petits pois</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Melon</p> <p>Couscous aux légumes au pois chiches</p> <p>Semoule bio</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio abricot</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Carottes bio persillées Risetti</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Roti de veau vf au jus</p> <p>Haricots beurre persillés Blé</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Purée d'épinards bio et de pommes de terre</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et miel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pêche</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 1 au 7 juillet 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomate à la ciboulette Aiguillettes de poulet vf aux olives Carottes bio persillées Blé bio Yaourt nature bio Purée de pomme bio	Salade de pommes de terre Omelette bio au fromage Petits pois Pommes de terre vapeur Emmental Fruit bio	Salade verte Rôti de dinde vf au bouillon Chou fleur persillés Polenta Camembert Purée de pomme bio abricot	Melon Boulettes de bœuf bio sauce tomate Blettes persillées Coquillettes bio Cantal AOP Purée de pomme bio	Carottes lcl râpées vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce bretonne Gratin de courgettes Purée de pommes de terre Fromage frais rondelé ail et fines herbes Purée de pomme bio et pêche
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain Fromage frais Saint Moret Fruit	Pain et confiture de fraise Petit fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme pruneaux	Cake nature Yaourt nature Fruit	Pain et miel Fromage blanc nature Fruit	Petit beurre Petit fromage frais au lait entier Fruit

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

