

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 7 avril au 13 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Emincés de dinde LR sauce tomate</p> <p>Haricots plats Pommes de terre vapeur</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Dés de poisson sauce citron</p> <p>Chou fleur sauté Risettis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincés de porc de porc vf CE2 sauce au caramel Emincés de dinde vf au caramel</p> <p>Carottes persillées Purée de pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf sauce normande</p> <p>Salsifis persillés Semoule bio</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>Omelette bio</p> <p>Purée de céleri et de pommes de terre</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit bio</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 frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain Edam</p> <p>Couple de purée de pêche</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Coupelle de purée de pomme</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 18 mois 3 ans

Semaine du 14 avril au 20 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de chou fleur</p> <p>Emincés de poulet vf RX sauce basquaise</p> <p>Haricots beurre sautés Blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce crème aux herbes Sauce citron</p> <p>Epinards bio à la crème Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers et maïs</p> <p>Boulettes de bœuf vf sauce tomate</p> <p>Carottes persillées bio Coquillettes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de mâche</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Haricots verts sautés Polenta</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien aux légumes et pois chiche</p> <p>Semoule bio</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fine herbes</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOUTERS	<p>Pain</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Cupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Cake au citron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Cupelle de purée de poire</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait entier</p> <p>Cupelle de purée de pomme abricot</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Sablés</p> <p>Fromage frais 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 18 mois 3 ans

Semaine du 21 avril au 27 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Emincés de bœuf charolais vf sauce dijonnaise</p> <p>Brocolis bio sautés Riz créole</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Taboulé</p> <p>Emincés de dinde LR tomate basilic</p> <p>Carottes persillées Flageolets</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri remoulade bio</p> <p>Rôti de porc llv sauce aux oignons Roti de dinde vf au jus</p> <p>Gratin de chou fleur Coquillettes</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc Vallée d'Auge</p> <p>Haricots beurre persillés Blé</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc nature Purée de poire</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Fromage frais au lait entier Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature bio Purée de pomme coing</p>	<p>Pain</p> <p>Emmental Fruit</p>	<p>Pain au lait et barre de chocolat</p> <p>Fromage frais au lait entier 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

