

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 3 mars au 9 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de cœurs de palmier</p> <p>Filet de poulet LR sauce fermière</p> <p>Petits pois Coquillettes</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf charolais vf sauce parika et persil</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Carré</p> <p>Fruit Ici</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Epinards bio à la crème Semoule</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p>	<p>Carottes rapées bio au miel</p> <p>Rôti de dinde lr au jus</p> <p>Gratin de chou fleur Riz créole</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Cake nature</p>	<p>Haricots verts bio vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce bretonne</p> <p>Purée de céleri et de pomme de terre</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>Boudoirs</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Petit fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Purée de pomme abricot</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

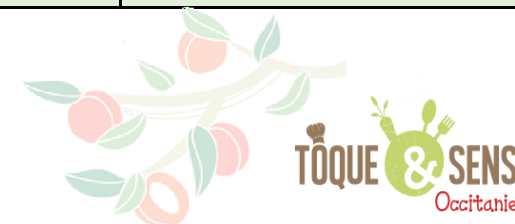
Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 10 mars au 16 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR sauce au curry</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio pruneau</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Pasta et chiche bio</p> <p>(coquillettes semi complètes bio)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>jambon de dinde</p> <p>Carottes persillées Ici</p> <p>Lentilles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Salade coleslaw rouge</p> <p>Rôti de veau vf sauce aux olives</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade de risettis</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Mimolette</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 blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Céréales</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais kiri</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>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 18 mois 3 ans

Semaine du 17 mars au 23 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de lentilles</p> <p>Filet de poulet LR au jus d'oignons</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards bio à la crème et riz</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Bolognaise BIO</p> <p>Blettes persillées Coquillettes bio</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Roti de porc VF CE2 Marengo Rôti de dinde vf Marengo</p> <p>Petits pois mijotés Polenta</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Dés de poisson sauce provençale</p> <p>Carottes persillées bio Purée de pommes de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</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>Brie</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Pain et chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit Icl</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme poire</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 24 mars au 30 mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts	Soupe de potiron	Salade de cœurs de palmiers et maïs	Céleri râpé vinaigrette	Betteraves CE2 vinaigrette
	Emincés de dinde LR sauce suprême	Dalh de lentilles corail	Sauté de porc vf sauce blanquette	Rôti de veau vf sauce échalote	Dés de poisson blanc béchamel sauce aux épices douces
	Gratin de brocolis Quinoa	Riz	Emincés de dinde vf sauce blanquette	Purée de carottes bio et de pommes de terre	Fondue de poireaux Coquillettes bio semi complètes
	Tomme blanche	Mimolette	Haricots beurre persillés Boulgour	Fromage frais tartare nature	Emmental râpé
	Fruit bio	Fruit Ici	Fruit	Compote de pomme bio à la fleur d'oranger	Fruit BIO
COLLATIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain Fromage fondu samos Coupelle de purée pomme coing	Pain et gelée de groseille Fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme	Pain Mimolette Coupelle de purée de pomme abricot	Pain et barre de chocolat Yaourt nature BIO Fruit	Madeleine Fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme coing

 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 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de brocolis bio</p> <p>Jambon de porc LR</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Lentilles</p> <p>Brie</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes rapées lcl vinaigrette</p> <p>Colin sauce bercy</p> <p>Purée de butternut et de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pomme bio et ananas</p>	<p>Salade de coquillettes bio</p> <p>Emincés de poulet vf RX Vallée d'Auge</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf charolais vf sauce romarin</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Betteraves CE2 et maïs vinaigrette</p> <p>Risettis aux épinards et au fromage de chèvre</p> <p>Fromage frais rondelé nature</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 beurre</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Corn flakes lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Moelleux à la fleur d'oranger</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron</p> <p>Fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</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

