

Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de brocolis bio</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Carottes persillées Lentilles</p> <p>Brie</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes rapées lcl vinaigrette</p> <p>Colin msc au bouillon</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>Soupe de légumes</p> <p>Emincés de poulet vf RX au bouillon</p> <p>Petits pois mijotés Coquillettes bio</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Chou chinois vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf charolais au bouillon</p> <p>Haricots verts persillés Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Epinards à la crème Risettis</p> <p>Fromage frais fraidou</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 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 Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et crème de marron Fromage frais au lait entier 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



Menus CRECHES 12 - 18 mois

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 au bouillon</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 blanc vapeur au bouillon</p> <p>Chou fleur vapeur Risettis</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincés de porc vf CE2 au bouillon</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Purée de carottes bio et de pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Salsifis persillés Semoule bio</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Oeufs durs bio au bouillon</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
GOUTER	<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>Couplle 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 12 - 18 mois

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 au bouillon</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 au bouillon</p> <p>Epinards bio à la crème Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Emincés de bœuf charolais vf au bouillon</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>Salade coleslaw rouge</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fine herbes</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>
COLLAT IONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Fromage frais saint morêt</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Cake au citron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle 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 12 - 18 mois

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 au bouillon</p> <p>Brocolis bio sautés Riz créole</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Carottes persillées Flageolets</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri remoulade bio</p> <p>Roti de porc CE2 au bouillon Rôti de dinde vf au bouillon</p> <p>Chou fleur sauté 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 au bouillon</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</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Pain</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait et barre de chocolat</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

