

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts Dés de colin d'Alaska Sauce Bercy Jardinière de légumes Blé tendre Cantal AOP Fruit bio	Potage de légumes Filet de poulet LR Sau au caramel Fondue de poireaux Riz créole Mimolette Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette Emincés de bœuf vf charolais sauce façon orientale Epinards bio à la crème Semoule bio Saint Paulin Purée de pomme bio et banane	Betteraves bio vinaigrette à la ciboulette Jambon LR Jambon de dinde Chou fleur Pâtes perles Yaourt nature Fruit bio	Chou rouge râpé vinaigrette Hachis de lentilles vertes et purée de potiron Fromage frais rondelé nature Purée de pomme bio
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et confiture Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme et poire	Petit beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain et barre de chocolat Petit fromage frais au lait entier Fruit	Pain Fromage frais saint Morêt Coupelle de purée de pomme abricot	Gateau de pois chiche et chocolat blanc Fromage blanc nature Fruit



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Potage de courgettes Emincés de dinde LR sauce Marengo Petits pois Boulgour Gouda Fruit bio	Macédoine vinaigrette Omelette bio Epinards bio à la crème Pâtes perles Fournols Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette au miel Sauté de porc VF CE2 jus aux oignons Emincés de dinde vf jus aux oignons Brocolis bio Purée de pomme de terre Fourme d'Ambert AOP Purée de pomme bio et ananas	Céleri râpé vinaigrette Emincés de bœuf vf charolais Sauce échalote Haricots verts sautés Polenta Petit fromage frais au lait entier Purée de pomme bio et banane	Salade iceberg vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce colombo Purée de potiron lcl et de pommes de terre Emmental Purée de pomme bio et poire
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire	Pain et miel Yaourt nature Coupelle de purée de pomme coing	Céréales Lait Fruit	Pain Fromage fondu samos Fruit	Pain et gelée de groseille Fromage blanc nature Fruit



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce au romarin</p> <p>Carottes bio persillées Blé bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Dés de colin D'Alaska sauce façon niçoise</p> <p>Haricots beurre persillés Purée de pomme de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Chou fleur sauté Coquillettes HVE</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poulet LR sauce au curry</p> <p>Epinards bio à la crème Riz</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Risetti aux légumes et pois cassés</p> <p>Fromage frais tartare 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</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Sablés</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake marbré</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 20 octobre au 26 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots verts vinaigrette Roti de porc vf CE2 façon fermière Rôti de dinde vf façon fermière Carottes bio persillées Pâtes perles Saint Paulin Fruit bio	Carottes bio râpées vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce vallée d'auge Epinards bio à la crème Riz Cantal AOP Purée de pomme bio et cannelle	Salade iceberg Emincés de dinde LR sauce tomate et basilic Petits pois Pommes vapeur Montboissié Purée de pomme bio et ananas	Salade de lentilles bio Rôti de veau vf au bouillon Brocolis bio Polenta Fromage blanc nature Fruit bio	Chou rouge vinaigrette à la framboise Omelette bio Haricots plats persillées Coquillettes bio Fromage frais petit cotentin Purée de pomme bio
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Céréales Lait entier Coupelle de purée de pommes	Pain et confiture Yaourt nature bio Fruit	Polenta crémeuse Fruit	Pain Fromage fondu kiri Coupelle de purée de pomme pêche	Pain et beurre Fromage blanc nature Fruit

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnementale

Pêche durable

Marée fraîche

Produit local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots beurre vinaigrette Boulettes de bœuf bio sauce tomate Carottes sautées bio Semoule bio Fournols Fruit bio	Potage de légumes Dalh de lentilles corail Riz Camembert Fruit bio	Betteraves bio vinaigrette Sauté de porc VF CE2 sauce aux olives Emincés de dinde vf sauce aux olives Haricots verts sautés Purée de pomme de terre Edam Fruit bio	Radis rapés vinaigrette Filet de Poulet LR façon fermière Salsifis sautés Pâtes perles Fromage fondu samos Purée de pomme bio	Carottes râpées bio vinaigrette Dès de colin d'Alaska Sauce carotte orange crémée Purée de potiron et de lentilles Mimolette Orange
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et confiture Yaourt nature Coupelle de purée de pomme	Céréales Lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Pain et chocolat au lait Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pomme	Pain et miel Yaourt nature Fruit	Cake au chocolat et à la mandarine Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire

