

# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 2 juin au 8 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Haricots vert sautés</p> <p>Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Purée de pomme bio et fraise</b></p>	<p>Melon</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Purée de courgette et de pommes de terre</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p><b>Lentilles bio vinaigrette</b></p> <p>Jambon LR</p> <p><b>Filet de dinde vf façon jambon</b></p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Petits pois</p> <p>Polenta</p> <p><b>Fromage fondu vache qui rit bio</b></p> <p>Fruit Ici</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p><b>Carottes bio persillées</b></p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p><b>Purée de pomme bio et pêche</b></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>Boudoirs</p> <p>Lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake au citron</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p>Purée de poire</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>



# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 9 juin au 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Petit pot plats complet</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Melon</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Purée de petits pois CE2 Riz</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de pomme bio et rhubarbe</b></p>	<p><b>Salade verte bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de porc vf au bouillon</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Blettes sautées <b>Semoule bio</b></p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p><b>Purée de pomme bio et pruneaux</b></p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p><b>Carottes bio sautées</b> <b>Purée de pois chiches bio</b></p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit Ici</p>
COLLATIONS		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS		<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme fraise</p>	<p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>

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 12 - 18 mois

Semaine du 16 juin au 22 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p>Jardinière de légumes Pâtes perles</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p>Fruit lcl</p>	<p><b>Concombre bio vinaigrette</b></p> <p>Dés de colin sauce au bouillon</p> <p><b>Epinards bio à la crème</b> Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Purée de pomme bio banane</b></p>	<p>Macédoine CE2 vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf charolais au bouillon</p> <p><b>Haricots verts bio persillés</b> Polenta</p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Rôti de porc vf au bouillon <b>Rôti de dinde vf au bouillon</b></p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Purée de pomme bio et abricot</b></p>	<p>Melon</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Ratatouille <b>Semoule bio</b></p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p><b>Coupelle de purée de pomme pêche bio</b></p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</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>Fruit lcl</p>

 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 12 - 18 mois

Semaine du 23 juin au 29 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de dinde lr au bouillon</p> <p>Polenta Haricots beurre CE2 sautés</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Melon</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Purée de courgette et de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de pomme bio abricot</b></p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p><b>Carottes bio persillées</b> Risetti</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p><b>Purée de pomme bio banane</b></p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Roti de veau vf au bouillon</p> <p>Blettes sautées Blé</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska au bouillon</p> <p><b>Purée d'épinards bio</b> et de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Purée de pomme bio et pêche</b></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 lcl</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 lcl</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

 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 12 - 18 mois

Semaine du 30 juin au 6 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de tomate à la ciboulette  Aiguillettes de poulet vf au bouillon  Haricots plats sautés Purée de pomme de terre  Camembert  <b>Purée de pomme bio</b>	Macédoine vinaigrette  <b>Œuf dur bio</b>  Courgettes sautées <b>Coquillettes bio</b>  Emmental  <b>Fruit bio</b>	Melon  Rôti de dinde LR au bouillon  Chou fleur persillés Polenta  Fromage blanc nature  <b>Purée de pomme bio abricot</b>	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>  Emincés de bœuf vf charolais au bouillon  Blettes persillées <b>Riz bio</b>  Cantal AOP  <b>Purée de pomme bio</b>	Courgettes rapées vinaigrette  Dés de colin d'Alaska au bouillon  Petits pois CE2 Pommes de terre vapeur  <b>Fromage fondu vache qui rit bio</b>  <b>Purée de pomme bio et pêche</b>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Boudoir Yaourt nature Fruit lcl	Pain et confiture Petit fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme pruneaux	Pain Fromage frais Saint morêt Fruit	Pain et miel Yaourt nature Fruit lcl	Petit beurre Petit fromage frais au lait entier 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

