

Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 28 avril au au 4 mai 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|--|--|--------------|--|
| REPAS MIDI | <p>Macédoine CE2 vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Pâtes perles</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Riz créole</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit LCL</p> | <p>Concombre bio vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Epinard hachés bio à la crème</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p> | <p>FERIE</p> | <p>Haricots verts CE2 vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Brocolis bio vapeur</p> <p>Semoule bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit lcl</p> |
| COLLATIONS | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | | Fruit de saison |
| GOÛTERS | <p>Boudoir</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p> | <p>Pain et gelée de groseille</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</p> | <p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p> | | <p>Pain</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Purée de pomme fraise</p> |



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 5 mai au au 11 mai 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------|--|---|---|--------------|--|
| REPAS MIDI | <p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf au bouillon</p> <p>Haricots verts sautés Pommes vapeur</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Purée de pomme bio</p> | <p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Chou fleur sauté Semoule BIO</p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Fruit bio</p> | <p>Taboulé</p> <p>Jambon LR</p> <p>Filet de dinde façon jambon</p> <p>Petits pois Coquillettes bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit lcl</p> | <p>FERIE</p> | <p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Oeuf dur bio</p> <p>Carottes bio Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme framboise</p> |
| COLLAT IONS | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | | Fruit de saison |
| GOÛTERS | <p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit LCL</p> | <p>Boudoir</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</p> | <p>Pain Emmental</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p> | | <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit lcl</p> |

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Oeuf 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 12 mai au 18 mai 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|--|--|---|--|
| REPAS MIDI | <p>Salade de haricots verts bio</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Purée de pois chiches bio</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit Ici</p> | <p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Des de colin au bouillon</p> <p>Carottes pesrillées bio</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fruit bio</p> | <p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de porc Ici au bouillon</p> <p>Rôti de dinde vf au bouillon</p> <p>Purée de céleri et de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade de tomates</p> <p>Emincés de bœuf vf au bouillon</p> <p>Haricots plats sautés</p> <p>Coquillettes semi complètes bio</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit Ici</p> | <p>Concombre bio vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Petits pois</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio et framboise</p> |
| COLLATIONS | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison |
| GOÛTERS | <p>Pain et beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme ananas</p> | <p>Sablés de retz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p> | <p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Coupelle de purée poire</p> | <p>Boudoirs</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p> | <p>Cake nature</p> <p>Fromage blanc 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 19 mai au 25 mai 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|--|---|---|--|---|
| REPAS MIDI | <p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Petits pois CE2 Pâtes perles</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p> | <p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Gratin de courgette Riz bio semi complet</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p> | <p>Brocolis bio vinaigrette</p> <p>Emincés de porc vf CE2 au bouillon Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Carottes bio persillées Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit Ici</p> | <p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Haricots beurre sautés Polenta</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p> | <p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Ratatouille Boulgour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit Ici</p> |
| COLLATIONS | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison |
| GOÛTERS | <p>Petits beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p> | <p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p> | <p>Pain</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Coupelle de purée de pomme ananas</p> | <p>Pain et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p> | <p>Cake marbré</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</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 26 mai au 1er juin 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------|---|---|--|--------------|-------------|
| REPAS MIDI | <p>Chou fleur bio vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p> | <p>Concombre bio vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Pur2e de pomme de terre maison</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme bio</p> | <p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Aiguillettes de poulet vf au bouillon</p> <p>Brocolis bio sautés</p> <p>Coquillettes bio semi complètes</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Purée de pomme banane</p> | <p>FERIE</p> | <p>PONT</p> |
| COLLATIONS | Fruit de saison | Fruit de saison | Fruit de saison | | |
| GOÛTERS | <p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p> | <p>Pain</p> <p>Fromage frais St Morêt</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p> | <p>Pain et beurre</p> <p>Fromage blanc 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

