

# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts  Dés de colin d'Alaska au bouillon  Jardinière de légumes Blé tendre Cantal AOP  <b>Fruit bio</b>	Potage de légumes  Filet de poulet LR au bouillon  Fondue de poireaux Riz créole Mimolette  <b>Fruit bio</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>  Emincés de bœuf vf charolais au bouillon  <b>Epinards bio à la crème Semoule bio</b> Saint Paulin  <b>Purée de pomme bio et banane</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette à la ciboulette</b>  Jambon LR <b>Jambon de dinde</b>  Chou fleur Pâtes perles Yaourt nature  <b>Fruit bio</b>	Chou rouge râpé vinaigrette  <b>Œuf dur BIO</b> au bouillon  Purée de potiron et de pommes de terre Fromage frais rondelé nature  <b>Purée de pomme bio</b>
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

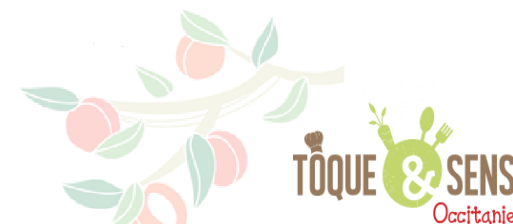


# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 6 octobre au 12 octobre 2025



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



# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 13 octobre au 19 octobre 2025

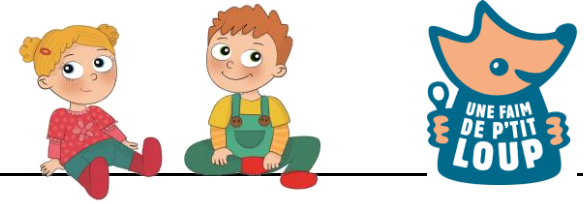


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p><b>Carottes bio persillées</b> <b>Blé bio</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Dés de colin D'Alaska au bouillon</p> <p>Haricots beurre persillés Purée de pomme de terre</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de pomme bio et pruneaux</b></p>	<p><b>Salade verte bio</b></p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Chou fleur sauté Coquillettes HVE</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p><b>Epinards bio à la crème</b> Riz</p> <p>Emmental</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p><b>Œuf dur bio mayonnaise</b></p> <p>Purée de potiron et de pois cassés</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p><b>Fruit 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 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 12 - 18 mois

Semaine du 20 octobre au 26 octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Roti de porc vf CE2 au bouillon</p> <p>Rôti de dinde vf au bouillon</p> <p><b>Carottes bio persillées</b> Pâtes perles</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Carottes bio râpées vinaigrette</b></p> <p>Dés de colin d'Alaska au bouillon</p> <p><b>Epinards bio à la crème</b> Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Purée de pomme bio et cannelle</b></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Petits pois Pommes vapeur</p> <p>Montboissé</p> <p><b>Purée de pomme bio et ananas</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p><b>Brocolis bio</b> Polenta</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la framboise</p> <p><b>Œuf dur bio</b> au bouillon</p> <p>Haricots plats persillées</p> <p><b>Coquillettes bio</b></p> <p>Fromage frais petit cotentin</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>Boudoir Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pommes</p>	<p>Pain et confiture</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p>Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain Fromage fondu kiri</p> <p>Coupelle de purée de pomme pêche</p>	<p>Pain et beurre Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>



# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p><b>Carottes sautées bio</b> <b>Semoule bio</b></p> <p>Fournols</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Chou fleur Riz</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Sauté de porc VF CE2 au bouillon</p> <p><b>Emincés de dinde vf au bouillon</b></p> <p>Haricots verts sautés Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Filet de Poulet LR au bouillon</p> <p>Salsifis Pâtes perles</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Dès de colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée de potiron et de lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Orange</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain et confiture</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake au chocolat et à la mandarine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>

