

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 2 juin au 8 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR sauce Marengo</p> <p>Haricots vert sautés Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée de pomme bio et fraise</p>	<p>Melon</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Lentilles bio vinaigrette</p> <p>Jambon LR</p> <p>Filet de dinde vf façon jambon</p> <p>Epinards hachés à la crème 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 Polenta</p> <p>Fromage fondu vache qui rit bio</p> <p>Fruit Ici</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de colin sauce estragon</p> <p>Carottes bio persillées Semoule bio</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</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>Céréales</p> <p>Lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake au citron</p> <p>Yaourt nature bio</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>

 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 9 juin au 15 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Filet de dinde façon jambon</p> <p>Pommes smile</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Melon</p> <p>Dés de colin sauce tomate</p> <p>Petits pois</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Purée de pomme bio et rhubarbe</p>	<p>Salade verte bio vinaigrette</p> <p>Emincés de porc vf sauce aux oignons</p> <p>Emincés de dinde vf sauce aux oignons</p> <p>Blettes en béchamel</p> <p>Semoule bio</p> <p>Petit fromage frais petit filou</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Pasta et chiche bio</p> <p>Carottes bio sautées</p> <p>Coquillettes bio semi complètes</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit lcl</p>
COLLATIO		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 18 mois 3 ans

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 sauce suprême</p> <p>Jardinière de légumes Pâtes perles</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Concombre bio vinaigrette</p> <p>Dés de colin sauce au curry</p> <p>Epinards bio à la crème Riz</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Macédoine CE2 vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf charolais sauce échalote</p> <p>Haricots verts bio persillés Polenta</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette au basilic</p> <p>Rôti de porc vf au caramel Rôti de dinde vf au caramel</p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette bio</p> <p>Ratatouille Semoule bio</p> <p>Fromage frais rondelé ail et fines herbes</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIO	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>Coupelle de purée de pomme pêche bio</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait entier</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 18 mois 3 ans

Semaine du 23 juin au 29 juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde lr Façon grand-mère</p> <p>Polenta Haricots beurre CE2 sautés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Melon</p> <p>Couscous aux légumes au pois chiches</p> <p>Semoule bio Légumes coucous</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio abricot</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Carottes bio persillées Risetti</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Radis rapés vinaigrette</p> <p>Roti de veau vf au jus</p> <p>Gratin de blettes Blé</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska sauce citron</p> <p>Purée d'épinards bio et de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</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 18 mois 3 ans

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 aux olives Haricots plats sautés Purée de pomme de terre Camembert Purée de pomme bio	Salade de pommes de terre Omelette bio Gratin de courgettes Coquillettes bio Emmental Fruit bio	Melon Rôti de dinde LR au jus Chou fleur persillés Polenta Fromage blanc nature Purée de pomme bio abricot	Carottes bio râpées vinaigrette Boulettes de bœuf bio sauce tomate Blettes persillées Riz bio Cantal AOP Purée de pomme bio	Courgettes rapées vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce bretonne Petits pois CE2 Pommes de terre vapeur Fromage fondu vache qui rit bio Purée de pomme bio et pêche
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Corn flakes Lait entier 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

