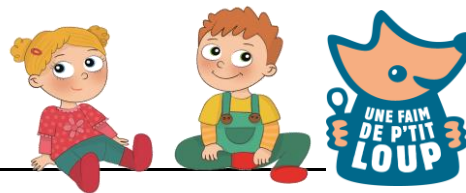


# Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 28 avril au au 4 mai 2025



Repas de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine CE2 vinaigrette Emincés de dinde vf sauce dijonnaise Jardinière de légumes Pâtes perles Saint Paulin Fruit	<b>Salade de lentilles bio</b>  <b>Omelette bio</b> Courgettes provençale Riz créole Cantal AOP Fruit LCL	<b>Concombre bio vinaigrette</b>  Rôti de veau vf au jus <b>Epinard hachés bio à la crème</b> Pommes de terre boulangères Fromage frais rondelé ail et fines herbes Clafoutis pomme caramel	FERIE	Cake au fromage Dés de colin sauce curry Haricots plats sautés <b>Semoule bio</b>  <b>Yaourt nature bio</b> Fruit lcl et poussin en chocolat
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTERS	Boudoir Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire	Pain et gelée de groseille Yaourt nature Coupelle de purée de pomme pruneaux	Pain et beurre Petit fromage frais au lait entier Fruit		Pain Fromage fondu samos Purée de pomme fraise

 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 5 mai au au 11 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de bœuf vf sauce au thym</p> <p>Haricots verts sautés Pommes vapeur</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Dés de colin sauce bretonne</p> <p>Chou fleur sauté <b>Semoule BIO</b></p> <p>Pont l'évêque aop</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Taboulé</p> <p>Jambon LR</p> <p><b>Filet de dinde façon jambon</b></p> <p>Petits pois <b>Coquillettes bio</b></p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p>Fruit lcl</p>	<p>FERIE</p>	<p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Sauce chili végétarienne (haricots rouges, tomate, carotte)</p> <p>Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme framboise</p>
COLLATIONS	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>céréales</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain</p> <p>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

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 12 mai au 18 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Salade de haricots verts bio</b></p> <p>Filet de poulet LR sauce au caramel</p> <p>Courgettes sautées</p> <p><b>Purée de pois chiches bio</b></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Des de colin sauce au citron</p> <p><b>Carottes pesrillées bio</b></p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Rôti de porc lcl au jus</p> <p><b>Rôti de dinde vf au jus</b></p> <p>Purée de céleri et de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomates</p> <p><b>Sauce bolognaise (bœuf bio)</b></p> <p>Haricots plats sautés</p> <p><b>Coquillettes semi complètes bio</b></p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit lcl</p>	<p><b>Concombre bio vinaigrette</b></p> <p><b>Omelette bio</b></p> <p>Petits pois</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de pomme bio et framboise</b></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>Corn flakes</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 18 mois 3 ans

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 sauce paprika et persil (crème, carottes, oignons, tomate, paprika et persil)</p> <p>Petits pois CE2 Pâtes perles</p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Dés de colin sauce niçoise</p> <p>Gratin de courgette <b>Riz bio semi complet</b></p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio et pruneaux</b></p>	<p><b>Brocolis bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de porc vf CE2 au jus</p> <p><b>Emincés de dinde vf au jus</b></p> <p><b>Carottes bio persillées</b> Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Radis râpés vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf sauce forestière</p> <p>Haricots beurre sautés Polenta</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>	<p><b>Œuf dur bio vinaigrette</b></p> <p>Lentilles à la provençale</p> <p>(Légumes ratatouille) Boulgour</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit lcl</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><b>Yaourt nature bio</b></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 18 mois 3 ans

Semaine du 26 mai au 1er juin 2025



Angleterre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Chou fleur bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce façon orientale</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Semoule</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Concombre bio à la crème aux herbes</b></p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre quartiers avec peau</p> <p>Cheddar</p> <p><b>Purée de pomme bio et son crumble</b></p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Aiguillettes de poulet VF sauce Vallée d'Auge</p> <p><b>Brocolis bio sautés</b></p> <p><b>Coquillettes bio semi complètes</b></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

