

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 4 août au 10 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine vinaigrette Emincés de dinde lr sauce façon orientale Epinards bio à la crème Boulgour bio Brie Fruit bio	Concombres bio vinaigrette Dés de poisson blanc sauce bretonne Carottes bio persillées Pommes de terre vapeur Fromage fondu vache qui rit Purée de pomme bio et framboise	Salade de tomates vinaigrette au basilic Emincés de porc vf sauce blanquette Emincés de dinde vf sauce blanquette Haricots verts sautés Purée de pois chiche Emmental Purée de pomme bio et abricot	Betteraves bio vinaigrette Bolognaise (boeuf charolais vf) Petits pois Coquillettes bio semi complète Cantal AOP Fruit bio	Melon Omelette bio fines herbes Gratin de courgette Riz camarguais Yaourt nature Purée de pomme bio et pêche
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Madeleine Yaourt nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain et gelée de groseille Fromage blanc nature Fruit	Polenta crémeuse au lait entier Fruit	Cake au citron Yaourt nature Coupelle de purée de pomme pruneaux	Pain Mimolette 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



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 11 août au 17 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts Sauté de veau lcl marengo Brocolis bio sauté Blé Yaourt nature bio Fruit bio	Melon Couscous aux légumes et pois chiche Légumes couscous Semoule bio Emmental Purée de pomme bio et banane	Salade de tomates vinaigrette à la ciboulette Filet de poulet Lr sauce au curry Haricots beurre sautés Purée de pomme de terre Cantal AOP Purée de pomme bio et pêche	Carottes râpée bio au cerfeuil Dés de poisson blanc sauce citron Petits pois Riz bio semi complet Edam Purée de pomme bio et prune	FERIE
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
GOÛTERS	Pain Fromage fondu kiri Coupelle de purée de poire	Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Gateau au yaourt Fromage blanc nature Fruit	Pain et confiture 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



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 18 août au 24 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Pastèque</p> <p>Emincés de dinde lr sauce aux olives</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce dijonnaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Jambon LR</p> <p>Filet de dinde façon jambon</p> <p>Salade de coquillettes bio semi complètes</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Radis râpés sauce crème aux herbes</p> <p>Dés de colin d'Alaska Sauce tomate</p> <p>Brocolis bio sauté</p> <p>Boullgour bio</p> <p>Brie</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain</p> <p>Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme fraise</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</p>	<p>Cake aux pêches</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

Appellation d'origine protégée

Label Rouge

Euf 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 25 août au 31 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis bio vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet VF sauce au thym</p> <p>Blettes sauce tomate Semoule bio</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Lentilles bio vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce basquaise</p> <p>Haricots plats persillés Blé</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Carottes râpées bio</p> <p>Rôti de porc CE2 au jus Rôti de dinde vf au jus</p> <p>Chou fleur sauté Purée de pomme de terre</p> <p>Camembert</p> <p>Purée de pomme bio et prune</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de veau lcl sauce au curry</p> <p>Epinards bio à la crème Riz</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>	<p>Salade de tomates à la ciboulette</p> <p>Pasta et chiche (penne)</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et crème de marron yaourt nature Coupelle de purée de poire	Madeleine Fromage blanc nature Fruit	Pain et barre de chocolat Petit fromage frais au lait entier Fruit	Cake marbré Yaourt nature Fruit	Pain Fromage fondu kiri Fruit

