

# Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 7 juillet au 13 juillet 2025



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



# Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 14 juillet au 20 juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Melon</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Pommes smile</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Coupelle de purée de pomme et banane coupelle</p>	<p>Tomates à la ciboulette</p> <p>Filet de poulet Lr sauce au curry</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p><b>Penne bio semi complète</b></p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Purée de pomme bio et pêche</b></p>	<p><b>Carottes bio râpées au cerfeuil</b></p> <p>Sauté de veau Ilv Marengo</p> <p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio et prune</b></p>	<p>Haricots verts CE2 vinaigrette</p> <p>Couscous légumes et pois chiche</p> <p>Légumes et pois chiche</p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Fruit bio</b></p>
COLLAT IONS		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS		<p>Pain et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et confiture</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Marbré au chocolat</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</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 21 juillet au 27 juillet 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><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Houmous de pois chiche</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce dijonnaise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Polenta</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de pomme bio et pêche</b></p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Jambon LR</p> <p><b>Filet de dinde façon jambon</b></p> <p><b>Salade de coquillettes bio semi complètes</b></p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Radis râpés sauce crème aux herbes</p> <p>Dés de colin d'Alaska Sauce tomate</p> <p><b>Brocolis bio sauté</b></p> <p><b>Boulgour bio</b></p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de pomme bio et abricot</b></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>



# Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 28 juillet au au 3 août 2025



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

