

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>Epinards bio à la crème</p> <p>Boulgour bio</p> <p>Brie</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc</p> <p>sauce bretonne</p> <p>Carottes bio persillées</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>Emincés de dinde vf sauce blanquette</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Purée de pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Bolognaise (boeuf charolais vf)</p> <p>Petits pois</p> <p>Coquillettes bio semi complète</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette bio fines herbes</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Riz camarguais</p> <p>Yaourt nature</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>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	FERIE	Melon Colin pané et citron Pommes smile Fromage fondu kiri Coupelle de purée de pomme et banane coupelle	Tomates à la ciboulette Filet de poulet Lr sauce au curry Haricots beurre sautés Penne bio semi complète Cantal AOP Purée de pomme bio et pêche	Carottes bio râpées au cerfeuil Sauté de veau Ilv Marengo Petits pois Riz créole Edam Purée de pomme bio et prune	Haricots verts CE2 vinaigrette Couscous légumes et pois chiche Légumes et pois chiche Semoule bio Tomme noire Fruit bio
COLLATIONS		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS		Pain et beurre Yaourt nature Fruit	Pain et barre de chocolat Fromage blanc nature Fruit	Pain et confiture Petit fromage frais au lait entier Fruit	Marbré au chocolat Lait entier Coupelle de purée de pomme pruneaux

 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>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>Houmous de pois chiche</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>Boulgour 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>



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 28 juillet au au 3 août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis bio vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet VF sauce au thym 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 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 sauce fermière Rôti de dinde CE2 sauce fermière 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 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>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio</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

