






















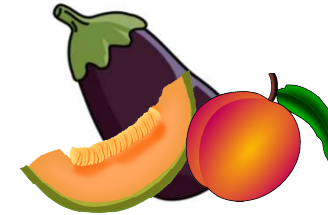


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 03 au vendredi 07 juin 2024

lundi 3 juin 2024	mardi 4 juin 2024
<p>Piémontaise</p> <p>Poisson meunière  Quenelles sauce aurore</p> <p>Poêlée provençale Le carré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition  fromage blanc nature  et purée pomme coing</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Viande bovine à hachis  Pépites de dinde  sauce crème</p> <p>Purée de pommes de terre  Camembert  Fruit de saison</p> <p>Goûter : Boudoirs, petit suisse nature  et purée pomme fraise</p>
<p>jeudi 6 juin 2024</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pépites de porc  sauce tomate Pavé de hoki à la crème </p> <p>Coquillettes  Cantal  Fruit de saison</p> <p>Goûter : Crème de pain d'épices maison et purée de poires</p>	<p>mercredi 5 juin 2024</p> <p>Tomate vinaigrette  Pépites de bœuf  sauce marengo</p> <p>Haricots beurre  Tome noire  Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée de pommes</p>
	<p>vendredi 7 juin 2024</p> <p>Melon</p> <p>Pépites de dinde  sauce indienne Pépites de jambon sauce tomate (Origine France ou Espagne)</p> <p>Légumes cuisines à la provençale * Emmental  Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , kiri  et purée de pommes</p>



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

lundi 10 juin 2024

Salade iceberg
Pépites de dinde sauce crème 🇫🇷 Cubes de poisson à la crème MSC
Purée de pommes de terre 🇫🇷
Yaourt velouté nature 🌍
Fruit de saison

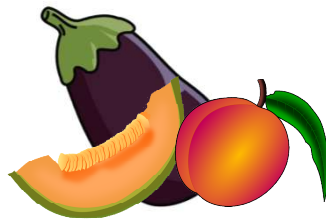
Goûter : Petit fourré fraise, petit suisse nature 🇫🇷
et purée pomme pruneau

mardi 11 juin 2024

Taboulé 🇫🇷
Pépites de veau sauce milanaise (Origine UE)
Omelette 🇫🇷
Petits pois et carottes
Saint Paulin 🇫🇷
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, 🌍 yaourt velouté nature 🌍
et compote pomme vanille 🇫🇷

mercredi 12 juin 2024



Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore MSC
Pépites de porc sauce tomate 🇫🇷
Riz
Emmental 🇫🇷
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 13 juin 2024

Melon
Pépites de dinde sauce crème 🇫🇷 Œufs durs à la béchamel 🇫🇷
Haricots verts
Camembert 🇫🇷
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition 🌍, vache qui rit 🇫🇷
et purée pomme banane

vendredi 14 juin 2024

Tomate vinaigrette 🇫🇷
Pépites de bœuf sauce forestière 🇫🇷 Cubes de poisson à la crème MSC
Torti
Kiri 🇫🇷
Fraises Miam Miam Sologne @ 🇫🇷

Goûter : Baguette tradition 🌍, fromage blanc nature 🇫🇷
et purée pomme coing

NOTA : Ces menus, oriaines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 17 au vendredi 22 juin 2024

lundi 17 juin 2024

Macédoine mayonnaise  

Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière 

Carottes  

Milanette 

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , petit suisse nature 
et purée pomme pruneau

mardi 18 juin 2024

Tomate vinaigrette 

Pépites de bœuf sauce tomate  Cubes de poisson à la crème 

Coquillettes 

Yaourt nature velouté 

Fruit de saison

Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

mercredi 19 juin 2024

Houmous de betteraves

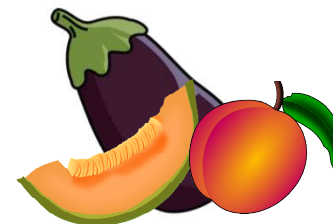
Pépites de dinde sauce crème  Pépites d'agneau sauce miel
(origine UE ou hors UE)

Haricots verts  

Le carré 

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , kiri 
et purée pomme coing



jeudi 20 juin 2024

Carottes râpées vinaigrette

Brandade de poisson 

Omelette 

Purée de pommes de terre 

Fromage frais ail et fines herbes 


Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
et purée pomme banane


vendredi 21 juin 2024

Melon


Pépites de bœuf 
sauce tomate

Pépites de porc 
sauce crème

Petits pois 

Vache qui rit 

Fruit de saison

Goûter : Madeleines, petit suisse nature 
et purée de poires

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS



Du lundi 24 au vendredi 28 juin 2024



lundi 24 juin 2024

Haricots verts vinaigrette




Pépites de porc sauce crème  

Pépites de veau sauce crème (origine UE)

Coquillettes  

Tome noire  

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , petit suisse nature  
et purée pomme banane

mardi 25 juin 2024

Salade de lentilles 

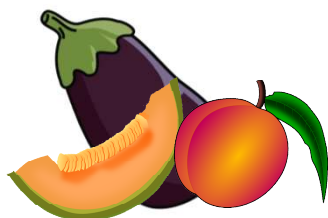
Pavé de hoki sauce crème aneth 

Pépites de dinde sauce crème  

Poêlée provençale Cantal 

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , vache qui rit  
et purée de pommes  



mercredi 26 juin 2024

Tomate vinaigrette  

Pépites de bœuf sauce forestière  

Pépites de dinde au bouillon  

Semoule  

Petit suisse nature  

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt velouté nature 
et purée pomme coing 



jeudi 27 juin 2024

Salade iceberg

Cubes de poisson à la crème 

Pépites de palette 1/2 sel de porc sauce diable  

Courgettes basilic *  



Emmental  



Fruit de saison



Goûter : Sablés de reetz, fromage blanc nature  
et purée pomme fraise



vendredi 28 juin 2024

Concombre à la crème



Pépites de dinde sauce marengo  

Omelette  

Purée de pommes de terre  

Bleu douceur  

Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de pommes  

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid