

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 05 au vendredi 09 août 2024

**lundi 5 août 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 6 août 2024**

Salade de lentilles 

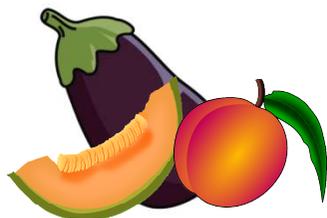
Pavé de hoki sauce crème aneth 

Pépites de dinde sauce crème  

Poêlée provençale Cantal 

Fruit de saison

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



**mercredi 7 août 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 8 août 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 reitz, fromage blanc nature    
et purée pomme fraise

**vendredi 9 août 2024**

Concombre à la crème

Pépites de dinde sauce marengo  

Omelette  

Purée de pommes de terre  

Fromage blanc nature  

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



Ceufs 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 12 au vendredi 16 août 2024

lundi 12 août 2024

Taboulé   
Œuf dur à la béchamel   
Pépites de bœuf sauce tomate   
Haricots verts   
Bûchette au chèvre   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , kiri   
et purée pomme coing

mardi 13 août 2024

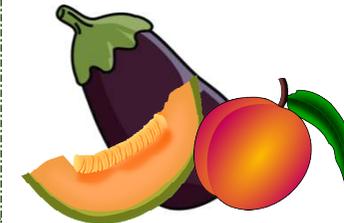
Céleri rémoulade  
Pépites de porc sauce crème   
Cubes de poisson sauce crème   
Torti   
Kiri   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , fromage blanc nature   
et purée pomme banane

mercredi 14 août 2024

Melon  
Pépites de dinde sauce forestière   
Pépites de jambon sauce tomate (origine France ou Espagne)  
Flan de courgettes  
Saint Nectaire   
Fruit de saison

Goûter : Véritable petit beurre, fromage blanc nature   
et purée pomme pruneau



JEUDI 15 AOÛT

vendredi 16 août 2024

Haricots verts vinaigrette  
Poisson pané   
Pépites de jambon sauce tomate (origine France ou Espagne)  
Poêlée provençale  
Fromage blanc nature   
Fruit de saison

Goûter : Baguette de tradition , yaourt nature   
et purée pomme fraise

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 19 au vendredi 23 août 2024

lundi 19 août 2024

Chou fleur vinaigrette

Pépites de bœuf à l'oignon  Pépites de porc sauce curry 

Torti 3 couleurs   
Camembert   
Fruit de saison

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

mardi 20 août 2024

Melon

Pépites de dinde sauce crème  Pépites de jambon sauce tomate (Origine France ou Espagne)

Brocolis  
Saint Paulin   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée pomme banane



mercredi 21 août 2024

Betteraves vinaigrette

Pépites de palette de porc 1/2 sel sauce diable  Pavé de hoki sauce aurore 

Haricots blancs tomatés  
Chanteneige   
Fruit de saison

Goûter : Petit fourré cacao, fromage blanc nature  et purée pomme coing



jeudi 22 août 2024

Tomate vinaigrette  Omelette  Pépites de dinde sauce crème 

Epinards béchamel  
Tome noire   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée pomme banane

vendredi 23 août 2024

Carottes râpées vinaigrette

Pavé de hoki sauce dieppoise  Pépites de veau au bouillon (Origine UE)

Riz safrané  
Saint Nectaire   
Fruit de saison

Goûter : Crème de pain d'épices et purée pomme pruneau

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

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 26 au vendredi 30 août 2024

**lundi 26 août 2024**

Piémontaise

Poisson meunière  Quenelles natures  
sauce aurore

Poêlée provençale  
Le carré 

Fruit de saison

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

**mardi 27 août 2024**

Terrine de légumes sauce cocktail

Viande bovine à hachis  Pépites de dinde   
sauce crème

Purée de pommes de terre   
Camembert   
Fruit de saison

Goûter : Boudoirs, petit suisse nature   
et purée pomme fraise



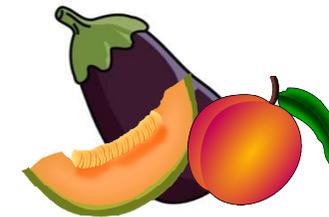
**mercredi 28 août 2024**

Tomate vinaigrette 

Œufs durs à la béchamel  Pépites de bœuf   
sauce marengo

Haricots beurre   
Tome noire   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , Kiri   
et purée de pommes



**jeudi 29 août 2024**

Betteraves vinaigrette

Pépites de dinde sauce crème  Pavé de hoki à la crème 

Coquillettes   
Cantal   
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison maison et purée de poires

**vendredi 30 août 2024**

Melon 

Pépites de jambon au bouillon  
(Origine France ou Espagne) Pépites de dinde sauce tomate 

Légumes cuisinés à la provençale \*  
Emmental   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature   
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



Œufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir

\*

Plat se  
consommant  
chaud ou froid