

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 7 au vendredi 11 avril 2025

lundi 7 avril 2025

Betteraves vinaigrette   
 Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière   
 Carottes    
 Mimolette   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition , yaourt aromatisé à la framboise   
 et purée pomme pruneau

mardi 8 avril 2025

Chou fleur vinaigrette  
 Pépites de bœuf sauce tomate  Quenelles natures sauce aurore  
 Coquillettes   
 Yaourt brassé nature   
 Fruit de saison  
 Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

mercredi 9 avril 2025



Houmous  
 Pépites de dinde sauce crème  Pépites d'agneau façon tajine  
 (origine UE ou hors UE)  
 Haricots verts    
 Le carré   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition , kiri   
 et purée pomme coing



jeudi 10 avril 2025

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 11 avril 2025

Taboulé  
 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



Oeufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

lundi 14 avril 2025

Betteraves vinaigrette  
 Pépites de porc sauce crème  Pépites de bœuf sauce façon bœuf mode   
 Purée de pommes de terre  Tome noire   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition  petit suisse nature   
 et purée pomme banane

mardi 15 avril 2025

Salade de lentilles   
 Pavé de hoki sauce crème aneth  Pépites de dinde sauce crème   
 Haricots beurre Cantal   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition , vache qui rit   
 et purée de pommes 

mercredi 16 avril 2025



Carottes râpées vinaigrette  
 Pépites de bœuf sauce forestière  Pépites de dinde au bouillon   
 Semoule   
 Petit suisse nature   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition , yaourt aromatisé à la vanille   
 et purée pomme coing



jeudi 17 avril 2025

Céleri rémoulade  
 Pavé de hoki sauce aurore  Pépites de palette 1/2 sel de porc sauce diable   
 Petits pois  Emmental   
 Fruit de saison  
 Goûter : Speculoos, fromage blanc nature   
 et purée pomme fraise

vendredi 18 avril 2025

Concombre à la crème  
 Pépites de dinde sauce marengo  Omelette   
 Haricots blancs tomates  
 Yaourt 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



Œufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 21 au vendredi 25 avril 2025



mardi 22 avril 2025

Carottes râpées vinaigrette  
Pépites de porc sauce crème   Cubes de poisson   
sauce beurre citronnée  
Purée de pommes de terre    
Kiri    
Fruit de saison

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

mercredi 23 avril 2025



Betteraves vinaigrette    
Pépites de dinde sauce forestière   Pépites de jambon sauce tomate  
Chou fleur béchamel     
Camembert    
Fruit de saison

Goûter : Petit fourré fraise, fromage blanc nature   
et purée pomme pruneau



jeudi 24 avril 2025

Salade iceberg  
Pépites de veau sauce marengo (origine UE)  
Bouchons de pommes de terre  
Yaourt nature   
Fruit de saison  
Pépites de dinde sauce normande  

Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

vendredi 25 avril 2025

Macédoine mayonnaise    
Poisson pané  Pépites de jambon sauce tomate  
Haricots beurre     
Emmental    
Fruit de saison

Goûter : Baguette de tradition , yaourt aromatisé au citron   
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



Eufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

lundi 28 avril 2025

Chou fleur vinaigrette  
Pépites de bœuf à l'oignon  Pépites de porc sauce indienne   
Torti 3 couleurs   
Camembert   
Fruit de saison

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

mardi 29 avril 2025

Concombre à la crème   
Pépites de dinde sauce normande  Pépites de jambon sauce tomate  
Carottes    
Saint Paulin   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature   
et purée pomme banane

mercredi 30 avril 2025

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 01 mai  
Fête du travail

vendredi 2 mai 2025

Salade iceberg  
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 maison 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



Œufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir