

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 nature 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



Œufs 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

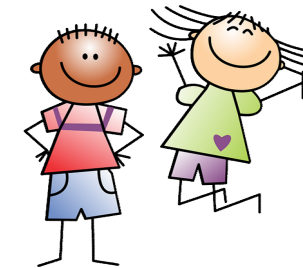
mardi 15 avril 2025

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 marenge (origine UE)

Pépites de dinde sauce normande  

Bouchons de pommes de terre

Yaourt nature 

Fruit de saison

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

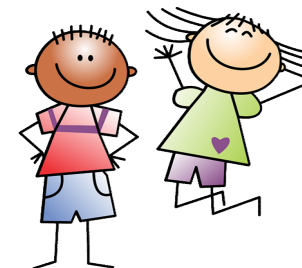
Concombre à la crème 
Pépites de dinde sauce normande  Pépites de jambon sauce tomate
Carottes  
Saint Paulin 
Fruit de saison

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