

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

du lundi 03 au vendredi 07 février 2025

lundi 3 février 2025

Chou fleur vinaigrette

Pépites de bœuf
à l'oignon

Torti 3 couleurs

Camembert

Fruit de saison

Pépites de porc
sauce indienne

Goûter : Baguette tradition et purée de poires

mardi 4 février 2025

Concombre à la crème

Pépites de dinde
sauce normande

Pépites de jambon sauce tomate

Carottes

Saint Paulin

Fruit de saison

Goûter : Crêpe au chocolat

mercredi 5 février 2025

Betteraves vinaigrette

Pépites de palette de porc
1/2 sel sauce diable

Pavé de hoki sauce aurore

Haricots blancs tomates

Chanteneige

Fruit de saison

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



jeudi 6 février 2025

Velouté de légumes

Omelette

Pépites de dinde
sauce blanquette

Epinards béchamel

Tome noire

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, yaourt nature et purée pomme banane

vendredi 7 février 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
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS









du lundi 10 au vendredi 14 février 2025


lundi 10 février 2025

Poisson meunière  Piémontaise
 Quenelles natures
 sauce aurore
 Carottes  
 Le carré  
 Fruit de saison








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



mardi 11 février 2025

Terrine de légumes sauce cocktail
 Viande bovine à hachis   Pépites de dinde  
 sauce normande
 Purée de pommes de terre  
 Camembert  
 Fruit de saison

Goûter : Boudoirs, petit suisse nature 
 et purée pomme fraise

mercredi 12 février 2025

Salade iceberg
 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 13 février 2025

Betteraves vinaigrette
 Pépites de dinde   sauce forestière
 Pavé de hoki à la crème 
 Coquillettes  
 Cantal 
 Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de poires

vendredi 14 février 2025

Velouté Dubarry
 Pépites de porc sauce moutarde   Pépites de dinde  
 sauce tomate
 Petits pois  
 Buchette au chèvre
 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


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

du lundi 17 au vendredi 21 février 2025

lundi 17 février 2025

Chou fleur vinaigrette  
 Pépites de bœuf  sauce forestière Cubes de poisson à la crème 
 Purée de pommes de terre 
 Yaourt brassé nature 
 Fruit de saison

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

mardi 18 février 2025

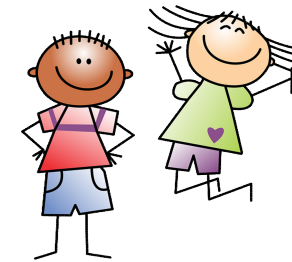
Taboulé
 Pépites de porc  sauce indienne Omelette 
 Petits pois et carottes 
 Saint Paulin 
 Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition,  yaourt brassé nature 
 et compote pomme vanille 

mercredi 19 février 2025

Carottes râpées vinaigrette
 Pavé de hoki  sauce aurore Pépites de porc  sauce moutarde
 Riz 
 Emmental 
 Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 20 février 2025

Velouté de légumes
 Pépites de dinde  sauce normande Œufs durs à la béchamel 
 Haricots verts  
 Camembert 
 Fruit de saison

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

vendredi 21 février 2025

Brocolis vinaigrette
 Pépites de bœuf  sauce paprika Cubes de poisson à la crème 
 Torti 
 Petits suisses naturels 
 Fruit de saison

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

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 février 2025

lundi 24 février 2025

Betteraves vinaigrette 

Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière 

Carottes  


Mimolette 


Fruit de saison


Goûter : Baguette tradition  petit suisse nature 
et purée pomme pruneau

mardi 25 février 2025

Velouté de courgettes et vache qui rit

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 26 février 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 27 février 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 28 février 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
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir