

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024

lundi 1 juillet 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

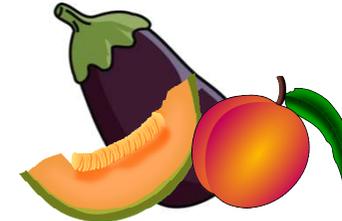
mardi 2 juillet 2024

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 3 juillet 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 4 juillet 2024

Carottes râpées vinaigrette
 Pépites de veau sauce marengo (origine UE)
 Pépites de dinde sauce crème 
 Pommes de terre cubes sautées 
 Yaourt nature 
 Fruit de saison
 Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

vendredi 5 juillet 2024

Tomate 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.



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 08 au vendredi 12 juillet 2024

lundi 8 juillet 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

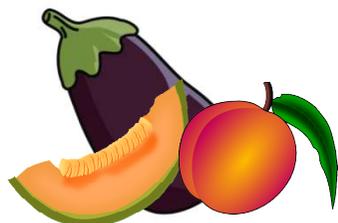
mardi 9 juillet 2024

Melon

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

Carottes  Saint Paulin  Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée pomme banane



mercredi 10 juillet 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 11 juillet 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 12 juillet 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 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



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

lundi 15 juillet 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 16 juillet 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



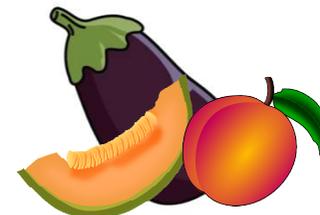
mercredi 17 juillet 2024

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 18 juillet 2024

Betteraves vinaigrette

Pépites de dinde  sauce crème Pavé de hoki à la crème 

Coquillettes 
Cantal 
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de poires

vendredi 19 juillet 2024

Melon

Pépites de jambon au bouillon 
(Origine France ou Espagne)

Pépites de dinde 
sauce tomate

Légumes cuisines 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

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2024

lundi 22 juillet 2024

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

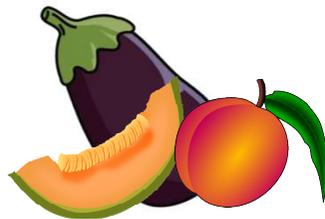
Goûter : Petit fourré fraise, petit suisse nature 
et purée pomme pruneaux

mardi 23 juillet 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 24 juillet 2024



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

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 25 juillet 2024

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

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

vendredi 26 juillet 2024

Tomate vinaigrette 
Pépites de bœuf sauce forestière  Cubes de poisson à la crème 
Torti
Kiri 
Fruit de saison

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 29 juillet au vendredi 02 août 2024

lundi 29 juillet 2024

Betteraves vinaigrette

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 30 juillet 2024

Tomate vinaigrette  

Pépites de bœuf sauce tomate   Quenelles nature sauce aurore
Coquillettes  
Yaourt nature velouté 
Fruit de saison

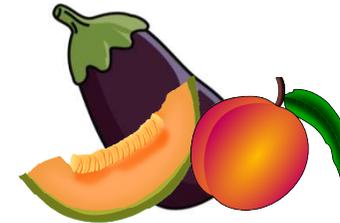
Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

mercredi 31 juillet 2024

Houmous

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 1 août 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 2 août 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