

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

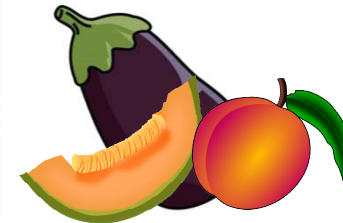
Céleri rémoulade
 Pépites de porc sauce crème 
 Cubes de poisson sauce crème 
 Torti 
 Kiri 
 Fruit de saison

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.



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 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

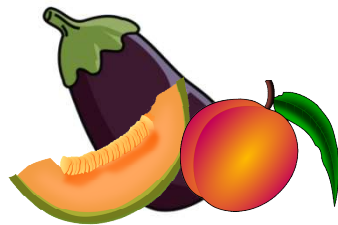
mardi 9 juillet 2024

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, oriaines 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

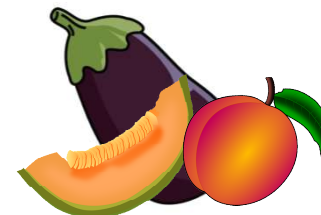
REPAS DES GRANDS

Du lundi 15 au vendredi 19 juillet 2024

lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024
<p>Piémontaise</p> <p>Poisson meunière  Quenelles natures sauce aurore</p> <p>Poêlée provençale</p> <p>Le carré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition  fromage blanc nature  et purée pomme coing</p>	<p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p>Viande bovine à hachis  Pépites de dinde sauce crème </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Boudoirs, petit suisse nature  et purée pomme fraise</p>



mercredi 17 juillet 2024
<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Œufs durs à la béchamel </p> <p>Pépites de bœuf sauce marengo </p> <p>Haricots beurre </p> <p>Tome noire </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , Kiri  et purée de pommes</p>



jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pépites de dinde sauce crème  Pavé de hoki à la crème </p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Riz au lait maison et purée de poires</p>	<p>Melon</p> <p>Pépites de jambon au bouillon (Origine France ou Espagne)</p> <p>Pépites de dinde sauce tomate </p> <p>Légumes cuisines à la provençale *</p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée de pommes </p>

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

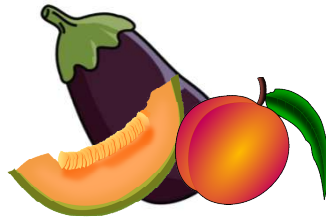
Goûter : Petit fourré fraise, petit suisse nature 
et purée pomme pruneaux

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 tradition , 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

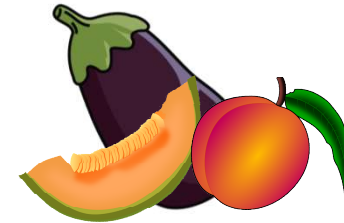
Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

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