

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 04 au vendredi 08 novembre 2024

lundi 4 novembre 2024

Brocolis vinaigrette
 Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf 
 sauce tomate
 Pommes de terre cubes sautées 
 Fromage blanc nature
 Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition  vache qui rit 
 et purée pomme coing

mardi 5 novembre 2024

Carottes râpées vinaigrette
 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 6 novembre 2024



Betteraves vinaigrette
 Pépites de dinde  sauce forestière
 Pépites de jambon sauce tomate
 (origine France ou Espagne)
 Chou fleur béchamel 
 Camembert 
 Fruit de saison

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



jeudi 7 novembre 2024

Taboulé 
 Pépites de veau 
 sauce milanaise (origine UE)
 Pépites de dinde 
 sauce crème
 Carottes 
 Bûchette au chèvre
 Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

vendredi 8 novembre 2024

Velouté de tomates
 Poisson pané 
 Pépites de jambon sauce tomate
 (origine France ou Espagne)
 Haricots beurre 
 Emmental 
 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 11 au vendredi 15 novembre 2024



mardi 12 novembre 2024

Concombre à la crème
 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 13 novembre 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 14 novembre 2024

Velouté de légumes
 Omelette  Pépites de dinde sauce crème 
 Epinards béchamel
 Tome noire 
 Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
 et purée pomme banane

vendredi 15 novembre 2024

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



Cœufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 18 au vendredi 22 novembre 2024

lundi 18 novembre 2024

Poisson meunière  Piémontaise

Quenelles natures sauce aurore

Carottes  

Le carré 

Fruit de saison

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

mardi 19 novembre 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 20 novembre 2024

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 21 novembre 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 22 novembre 2024

Velouté de potiron

Pépites de jambon au bouillon (Origine France ou Espagne)

Pépites de dinde sauce tomate  

Petits pois  

Bûchette 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 25 au vendredi 29 novembre 2024

lundi 25 novembre 2024

Chou fleur vinaigrette  
 Pépites de bœuf  sauce forestière 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 pruneau

mardi 26 novembre 2024

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

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

mercredi 27 novembre 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 28 novembre 2024

Velouté de légumes
 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 29 novembre 2024

Brocolis vinaigrette
 Pépites de bœuf  sauce marengo Cubes de poisson à la crème 
 Torti 
 Tome noire 
 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