

# MENU CRÈCHE






## REPAS DES GRANDS

Du lundi 07 au vendredi 11 octobre 2024

lundi 7 octobre 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 8 octobre 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 9 octobre 2024



Tomate vinaigrette   
Œufs durs à la béchame  Pépites de bœuf   
sauce marengo  
Haricots beurre   
Tome noire   
Fruit de saison  
Goûter : Baguette tradition , Kiri   
et purée de pommes



jeudi 10 octobre 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 11 octobre 2024

Carottes râpées vinaigrette  
Pépites de jambon au bouillon   
(Origine France ou Espagne) 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 14 au vendredi 18 octobre 2024

lundi 14 octobre 2024

Chou fleur vinaigrette    
 Pépites de dinde à la 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 pruneau

mardi 15 octobre 2024

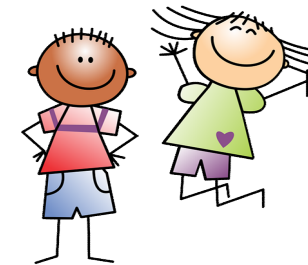
Taboulé  
 Pépites de porc sauce indienne   
 Omelette   
 Petits pois et carottes   
 Saint Paulin   
 Fruit de saison  
 Goûter : Baguette tradition , yaourt velouté nature   
 et compote pomme vanille 

mercredi 16 octobre 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 17 octobre 2024

Tomate vinaigrette   
 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 18 octobre 2024

Brocolis vinaigrette  
 Pépites de bœuf sauce forestière   
 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

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 21 au vendredi 25 octobre 2024

lundi 21 octobre 2024


Betteraves vinaigrette

Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière 

Carottes  

Mimolette 

Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , petit suisse nature   
et purée pomme pruneau

mardi 22 octobre 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 23 octobre 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 traditionnelle , kirsh   
et purée pomme coing



jeudi 24 octobre 2024

Carottes râpées vinaigrette

Brandade de poisson 

Omelette  

Purée de pommes de terre  



Fromage frais ail et fines herbes 



Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt nature   
et purée pomme banane

vendredi 25 octobre 2024

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 28 octobre au vendredi 01 novembre 2024

lundi 28 octobre 2024

Haricots verts vinaigrette  
Pépites de porc sauce crème   
Pépites de veau sauce crème (origine UE)  
Riz  
Tome noire   
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , petit suisse nature   
et purée pomme banane

mardi 29 octobre 2024

Salade de lentilles   
Pavé de hoki sauce crème aneth   
Pépites de dinde sauce crème   
Poêlée provençale Cantal   
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , vache qui rit   
et purée de pommes 

mercredi 30 octobre 2024

Tomate vinaigrette   
Pépites de bœuf sauce forestière   
Pépites de dinde au bouillon   
Semoule   
Petit suisse nature   
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt velouté nature   
et purée pomme coing

jeudi 31 octobre 2024

Céleri rémoulade  
Cubes de poisson à la crème   
Pépites de palette 1/2 sel de porc sauce diable   
Petits pois   
Emmental   
Fruit de saison

Goûter : Spéculoos, fromage blanc nature   
et purée pomme fraise

VENDREDI 01 NOVEMBRE

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