

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



Cœufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir