



Semaine du 05 au 09 Janvier 2026
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Potage de légumes	Carottes râpées	Potage Freneuse (Navets)	Chou rouge
Plat Principal	Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon	Omelette	Rôti de dinde crème Saumon crème	Colin au paprika	Sauté de veau au curry Merlu au curry
Garniture	Epinars béchamel	Salsifis	Brocolis	Carottes	Haricots beurre
Laitage	Riz	Pommes vapeur	Semoule	Pâtes	Blé
Dessert	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et chocolat	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Galette frangipane	Semoule au lait



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 12 au 16 Janvier 2026
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mais	Potage Crècy (Carottes)	Salade de pommes de terre	Potage Ardennais (Endives)	Cake carottes
Plat Principal	Colin au paprika	Rôti de dinde au bouillon Saumon au bouillon	Sauté de bœuf au curry Colin au curry	Omelette	Merlu à la crème
Garniture	Salsifis	Choux de Bruxelles	Carottes	Brocolis	Potiron béchamel
	Lentilles	Riz	Petits pois	Grozets	Semoule
Laitage	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
	Clafoutis poire	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Cake vanille	Baguette et miel



Spécialité du chef

Viande racée



Label Rouge

Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



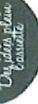
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 19 au 23 Janvier 2026
Grèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage Choisy (Laitue)	Betteraves	Potage au potiron	Carottes râpées	Céleri râpé
Plat Principal	Omelette	Saumon sauce crème	Rôti de veau au bouillon Merlu au bouillon	Sauté de bœuf au paprika Colin au paprika	Merlu au curry
Garniture	Purée de céleri et pommes de terre	Epinards à la béchamel	Haricots verts	Carottes	Brocolis
Laitage	Petits pois	Semoule	Lentilles	Pâtes	Pommes de terre vapeur
Dessert	Camembert	Fromage blanc	Petit moulué	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake miel cannelle

Spécialité du chef
Nouvelles recettes
Viande racée

Plat végétarien
Production locale

Plat DURABLE
Pêche responsable

Viande Origine France
Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 	Salade de pommes de terre 	Potage de légumes 	Chou blanc 	Potage de champignons 
Plat Principal	Escalope de volaille  crème citron  Colin crème citron 	Merlu crème dijonnaise  	Rôti de dinde  crème tomate  Colin crème tomate 	Saumon crème curry 	Sauté de veau au paprika  Omelette 
Garniture	Brocolis	Navets à la crème	Choux de Bruxelles	Potiron à la béchamel	Carottes 
	Lentilles	Semoule 	Pâtes 	Riz 	Petits pois
Laitage	Fromage blanc nature	Gouda	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
Goûter	Compote de fruits 	Compote de fruits	Purée de fruits 	Compote de fruits 	Compote de fruits 
	Baguette et miel 	Baguette et beurre 	Madeleine	Baguette et confiture 	Semoule au lait 



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO





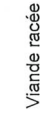
Semaine du 02 au 06 Février 2026
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc	Potage Freneuse (Navets)	Salade de boughour	Potage Ardennais (Endives)	Crèmeux de betteraves
Plat Principal	Saumon sauce pain d'épices	Omelette	Sauté de bœuf au paprika Merlu au paprika	Escalope de volaille crème citron Saumon crème citron	Colin au curry
Garniture	Carottes	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis	Haricots beurre	Salsifis
	Riz safrané	Lentilles	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Semoule
Laitage	Fromage blanc	Petit moulu	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Crêpe	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Clafoutis pommes	Baguette et miel



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Du jardin à la table





Semaine du 09 au 13 Février 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine de légumes	Potage cultivateur (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	Salade de pommes de terre	Potage Choisy (Laitue)	Mais
Plat Principal	Escalope de volaille crème curry Colin crème curry	Merlu crème champignons	Rôti de dinde au bouillon Saumon au bouillon	Sauté de veau crème citron Colin crème citron	Omelette
Garniture	Salsifis	Brocolis	Carottes	Chou fleur	Haricots verts
Laitage	Semoule	Riz	Pâtes	Petits pois	Blé
	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc	Emmental	Fromage frais
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Clafoutis griottes	Baguette et miel	Baguette et confiture	Baguette et beurre	Madeleine



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



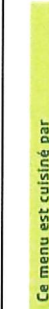
Plat végétarien



Viande Origine France



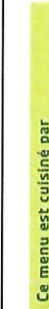
Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 16 au 20 Février 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Betterave	Potage de légumes	Salade de blé	Carottes râpées	Chou rouge
Plat Principal	Omelette	Sauté de bœuf au curry Colin au curry	Rôti de dinde au bouillon Saumon au bouillon	Merlu au caramel	Rôti de porc au citron Colin au citron
Garniture	Brocolis	Carottes	Epinars à la béchamel	Choux de Bruxelles	Poêlée de légumes
	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Riz	Semoule
Laitage	Fromage blanc nature	Gouda	Yaourt nature	Fromage frais nature	Petit moulé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Crêpe	Baguette et confitures	Cake citron	Baguette et miel



Spécialité du chef

Nouvelles recettes

Plat DURABLE

Plat végétarien

Viande Origine France

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Production locale

Produits BIO





Semaine du 23 au 27 Février 2026
Crèche Grands



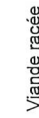
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de légumes	Chou blanc	Potage breton (Haricots blancs, tomates)	Maïs	Céleri râpé
Plat Principal	Colin crème champignons	Rôti de porc dijonnaise Merlu dijonnaise	Sauté de veau crème citron Colin crème citron	Saumon au bouillon	Omelette
Garniture	Carottes	Poêlée de légumes	Navets à la crème	Haricots beurre	Choux de Bruxelles
	Pâtes	Petits pois	Semoule	Riz	Lentilles
Laitage	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais	Fromage blanc	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Baguette et confiture	Crème onctueuse vanille	Baguette et beurre	Baguette et chocolat	Cake framboise



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO

