



ELIOR



Semaine du 02 au 06 Mars 2026
Grèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Potage de légumes	Salade de boulgour	Betterave	Potage potiron
Plat Principal	Escalope de volaille Colin au curry	Omelette	Rôti de veau au jus Merlu au bouillon	Saumon sauce crème	Sauté de bœuf Merlu au paprika
	Salsifis	Epinards à la béchamel	Haricots verts	Carottes	Courgettes
Garniture	Riz	Pommes de terre vapeur	Lentilles	Pâtes	Semoule
	Petit moulé	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais	Yaourt nature
Dessert	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
Goûter	Baguette et chocolat	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Madeleine	Clafoutis aux griottes



Spécialité du chef
Viande racée



Nouvelles recettes
Label Rouge



Plat DURABLE
Pêche responsable



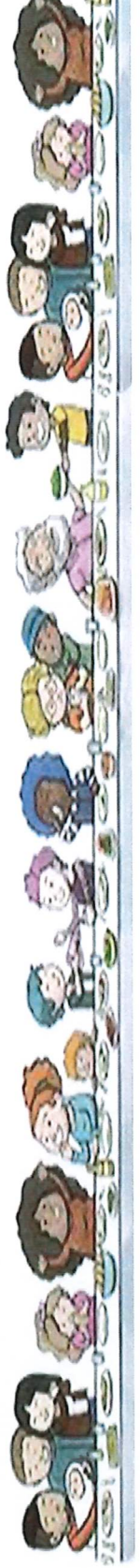
Plat végétarien
Production locale



Viande Origine France
Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 09 au 13 Mars 2026
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de pâtes	Potage Ardennais (Endives)	Salade de maïs	Potage de légumes
Plat Principal	Saumon au paprika	Merlu au citron	Sauté de veau Colin au curry	Omelette	Escalope de volaille Merlu au bouillon
	Brocolis	Haricots beurre	Carottes	Purée de céleri et pommes de terre	Navets à la crème
Garniture	Flageolets	Petits pois	Semoule	Riz	Pâtes
Laitage	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de pommes	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Moëlleux aux poires	Semoule au lait



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Via 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 16 au 20 Mars 2026

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Potage Essau (Lentilles)	Potage de légumes	Carottes râpées	Chou blanc
Plat Principal	Sauté de porc Colin au paprika	Escalope de volaille Merlu au curry	Saumon au citron	Sauté de bœuf Omelette	Merlu au bouillon
Garniture	Chou fleur	Epinards à la béchamel	Purée de potiron et pommes de terre	Haricots verts	Carottes
	Semoule	Riz	Petits pois	Pâtes	Blé
Laitage	Camembert	Fromage blanc	Petit moulu	Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake vanille



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 23 au 27 Mars 2026
Crèche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Chou rouge 	Potage Parmentier 	Radis	Salade d'haricots verts	Potage Dubarry (Chou-fleur) 
Plat Principal	Sauté de bœuf  Colin sauce crème 	Omelette 	Escalope de volaille  Saumon au bouillon 	Merlu au curry 	Sauté de veau  Colin au paprika 
Garniture	Carottes  Lentilles	Poêlée de légumes Petits pois	Chou fleur Riz 	Navets à la crème Pommes de terre vapeur	Salsifis Pâtes 
Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison  Compote de fruits 	Fruit de saison  Compote de fruits	Fruit de saison  Compote de fruits 	Fruit de saison  Purée de fruits 	Fruit de saison  Compote de fruits 
Goûter	Baguette et miel 	Baguette et beurre 	Madeleine	Baguette et confiture 	Tapioca vanille 



Spécialité du chef

Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



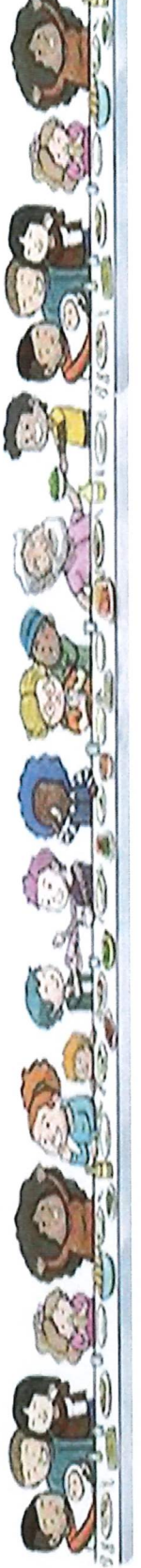
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc	Salade de pommes de terre	Betterave	Potage provençal	Salade de lentilles
Plat Principal	Merlu au bouillon	Sauté de porc Colin au curry	Omelette	Sauté de bœuf Merlu au paprika	Saumon sauce crème
Garniture	Courgettes	Epinards à la crème	Haricots verts	Carottes	Chou fleur à la béchamel
	Pâtes	Semoule	Riz	Petits pois	Pommes de terre vapeur
Laitage	Fromage blanc	Petit moulué	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	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et chocolat	Cake vanille



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 06 au 10 Avril 2026

Crèche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
Goûter				



Spécialité du chef



Vienne 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





Semaine du 13 au 17 Avril 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Céleri râpé	Salade de haricots verts	Concombre vinaigrette	Taboulé à la semoule
Plat Principal	Sauté de veau Colin au paprika	Omelette	Rôti de porc Merlu au bouillon	Saumon au curry	Sauté de bœuf Colin à la crème
Garniture	Carottes	Purée de potiron et pommes de terre	Salsifis	Chou-fleur à la béchamel	Brocolis
	Pâtes	Riz	Pommes de terre vapeur	Polenta	Petits pois
Laitage	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage frais nature	Edam	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Clafoutis griottes	Baguette et chocolat



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





Semaine du 20 au 24 Avril 2026
Grèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Betterave	Radis vinaigrette	Chou rouge	Houmous
Plat Principal	Escalope de volaille	Colin au paprika	Saut de veau Saumon au bouillon	Omelette	Rôti de porc Colin sauce crème
	Merlu au curry				
Garniture	Purée de céleri et pommes de terre	Chou-fleur	Carottes	Epinards à la béchamel	Courgettes
	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Polenta	Petits pois	Semoule
Laitage	Yaourt nature	Petit moulu	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et miel	Madeleine	Baguette et beurre	Clafoutis aux pêches	Baguette et confiture



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 27 Avril au 01 Mai 2026
Crêche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Carottes râpées 	Taboulé à la semoule 	Houmous 	Céleri râpé 
Plat Principal	Saumon au bouillon 	Colin crème citron 	Sauté de bœuf  Merlu au paprika 	Omelette  
	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis à la béchamel	Haricots verts	Carottes à la crème
Garniture	Riz 	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Lentilles
	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Camembert 
Dessert	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
	Compote de pommes 	Compote de fruits 	Compote de fruits	Purée de fruits 
Goûter	Madeleine	Baguette et beurre 	Baguette et confiture 	Baguette et miel 

Férié



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO

