



Semaine du 02 au 06 Mars 2026  
Crêche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	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	Merlu au paprika 
	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre
Garniture	Riz	Pommes de terre vapeur	Lentilles	Pâtes	Semoule
Laitage	Petit moulé	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais	Yaourt nature
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits 	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et chocolat	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Madeleine	Ciafoutis aux griottes



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



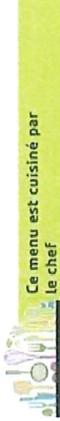
Plat végétarien



Viande Origine France



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO





Semaine du 09 au 13 Mars 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Salade de haricots verts	Salade de pâtes	Potage Ardennais (Endives)	Taboulé	Potage de légumes
	Plat Principal	Saumon au paprika	Merlu au citron	Omelette	Escalope de volaille Merlu au bouillon
Garniture	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
	Laitage	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Riz	Pâtes
Goûter	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature
	Compote de pommes	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Moëlleux aux pommes	Semoule au lait



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Produits BIO



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 16 au 20 Mars 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Betteraves	Potage Essäu (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
	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Garniture	Semoule	Riz	Petits pois	Pâtes	Blé
Laitage	Camembert	Fromage blanc	Petit moulu	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake vanille



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



Production locale



Pêche responsable





Semaine du 23 au 27 Mars 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Chou rouge	Potage Parmentier	Radis	Salade d'haricots verts	Potage Dubarry (Chou-fleur)
	Sauté de bœuf Colin sauce crème	Omelette	Escalope de volaille Saumon au bouillon	Merlu au curry	Sauté de veau Colin au paprika
Plat Principal	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
	Lentilles	Petits pois	Riz	Pommes de terre vapeur	Pâtes
Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	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

Plât DURABLE  
 Pêche responsable

Plât végétarien  
 Production locale

Viande Origine France  
 Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe  
 Du plat au dessert





Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026  
Crèche Moyens



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	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de céleri et pommes de terre
	Pâtes	Semoule	Riz	Petits pois	Pommes de terre vapeur
Laitage	Fromage blanc	Petit moulé	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature
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



Piat DURABLE



Piat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO

Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Production locale

Produits BIO





Semaine du 06 au 10 Avril 2026  
Crêche Moyens



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Goûter				



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 13 au 17 Avril 2026  
Crèche Moyens



	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
	Purée de carottes et patates douces	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
Garniture	Pâtes	Riz	Pommes de terre vapeur	Polenta	Petits pois
	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage frais nature	Edam	Yaourt nature
Goûter	Purée de fruits Baguette et beurre	Compote de fruits Madeleine	Compote de fruits Baguette et confiture	Compote de fruits Clafoutis griottes	Compote de fruits Baguette et chocolat



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 20 au 24 Avril 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Salade de haricots verts	Betterave	Radis vinaigrette	Chou rouge	Houmous
	Escalope de volaille Merlu au curry	Colin au paprika	Saut de veau Saumon au bouillon	Omelette	Rôti de porc Colin sauce crème
Garniture	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Polenta	Petits pois	Semoule
Laitage	Yaourt nature	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
	Purée de fruits Baguette et miel	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et miel	Madeleine	Baguette et beurre	Ciafoutis aux pêches	Baguette et confiture



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



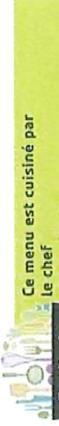
Plat végétarien



V viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO





Semaine du 27 Avril au 01 Mai 2026  
Crèche Moyens



Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
-------	-------	----------	----------	----------

Entrée	Carottes râpées	Taboulé à la semoule	Houmous	Céleri râpé
	Saumon au bouillon	Colin crème citron	Sauté de bœuf Merlu au paprika	Omelette 
Plat Principal	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
	Riz	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Lentilles
Laitage	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Camembert
	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



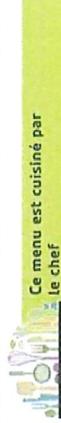
Plat végétarien



Viande Origine France



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable

Production locale

Produits BIO

