



Semaine du 02 au 06 Mars 2026
Crèche Bébé



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

Plat Principal	Dinde au bouillon mixée	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Veau au bouillon mixé
Garniture	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
Laitage	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage frais nature
Goûter	Fromage blanc nature	Fromage frais nature	Yaourt nature	Fromage frais	Fromage blanc nature
	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuits	Biscuit
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origin France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 09 au 13 Mars 2026
Crêche Délé



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

Plat Principal	Veau au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Dinde au bouillon mixée
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	Fromage blanc nature	Fromage frais nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage frais nature
Goûter	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage frais nature	Yaourt nature	Petit suisse nature
	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
	Compote de pommes	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Label Rouge



Pêche responsable



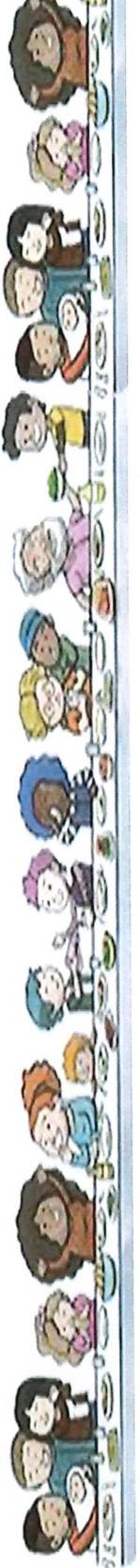
Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 16 au 20 Mars 2026
Circule D'été



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

Plat Principal	Dinde au bouillon mixée	Veau au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Dinde au bouillon mixée
	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
Laitage	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage frais nature	Yaourt nature	Fromage frais
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits



Spécialité du chef



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 Délé



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

Plat Principal	Bœuf au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Dinde au bouillon mixée	Veau au bouillon mixé
	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
Laitage	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
	Fromage frais nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage frais nature
Goûter	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
				Purée de fruits	



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Piat 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 30 Mars au 03 Avril 2026
Crèche Délé



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

Plat Principal	Dinde au bouillon mixée	Veau au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé
	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
Laitage	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Fromage frais nature
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage frais nature	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Du côté du bouillabaisse

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 06 au 10 Avril 2026
Crêche Délicé



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

Plat Principal	Fermé			
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 B&B

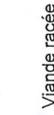


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
--	-------	-------	----------	-------	----------

Plat Principal	Poisson au bouillon mixé	Bœuf au bouillon mixé	Dinde au bouillon mixée	Veau au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé
Garniture	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
Laitage	Fromage blanc nature	Petit suisse nature	Fromage frais nature	Yaourt nature	Petit suisse nature
Goûter	Fromage frais nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Du matin au soir



et son équipe

Ce menu est cuisiné par





Semaine du 20 au 24 Avril 2026
Crèche Déloé



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

Plat Principal	Dinde au bouillon mixée	Poisson au bouillon mixé	Veau au bouillon mixé	Dinde au bouillon mixée	Bœuf au bouillon mixé
	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
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc
Laitage	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petit suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit suisse nature
	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit	Biscuit
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits



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 27 Avril au 01 Mai 2026
Crèche Délégué



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
-------	-------	----------	------	----------

Plat Principal	Poisson au bouillon mixé	Poisson au bouillon mixé	Veau au bouillon mixé	
	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	
Laitage	Fromage blanc nature	Fromage frais nature	Fromage blanc nature	Férié
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	
Goûter	Biscuit	Biscuit	Biscuit	
	Compote de pommes	Compote de fruits	Purée de fruits	



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



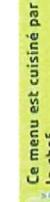
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le Chef et son équipe



D'après le livre 'L'assiette'

