



Semaine du 04 au 08 Mai 2026 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Chou blanc	Tomates	Taboulé à la semoule	Férié
Plat Principal	Omelette 	Colin sauce citron	Rôti de veau au jus Saumon au bouillon	Merlu crème curry	
Garniture	Choux de Bruxelles	Epinard béchamel	Haricots verts	Carottes	
	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Riz	Pâtes	
Laitage	Petit moulé	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais	
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	
Goûter	Baguette et chocolat	Baguette et beurre	Semoule au lait	Madeleine	

Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



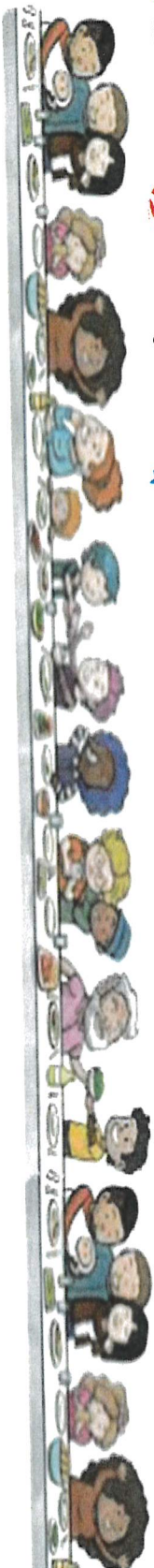
Vande Origine France



Produits BIO

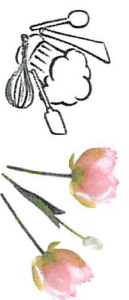


Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 11 au 15 Mai 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Tomates	Salade de lentilles	Férié Fermé	
Plat Principal	Saumon au paprika 	Rôti de dinde Merlu au citron 	Sauté de boeuf Colin au curry 		
Garniture	Purée de carottes et patates douces Pommes de terre vapeur	Haricots beurre Riz 	Brocolis Semoule 		
Laitage	Brie	Fromage frais	Fromage blanc		
Dessert	Fruit de saison Compote de pommes 	Fruit de saison Compote de fruits 	Fruit de saison Purée de fruits Baguette et confiture 		
Goûter	Madeleine	Baguette et beurre 	Baguette et confiture 		



Spécialité du chef

Viande racée



Nouvelles recettes

Label Rouge



Plat DURABLE

Pêche responsable



Plat végétarien

Production locale



Viande Origine France

Produits BIO



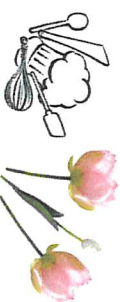
Ce menu est cuisiné par
Danyelle plus
le chef
et son équipe





Semaine du 18 au 22 Mai 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade de lentilles	Rillettes de sardines	Chou-fleur	Betteraves
Plat Principal	Rôti de porc à la tomate Merlu à la tomate	Sauté de bœuf au jus Colin au bouillon	Omelette	Merlu au paprika	Escalope de volaille Saumon au curry
Garniture	Epinards à la crème	Brocolis	Carottes	Haricots verts	Courgettes à la béchamel
Laitage	Pâtes	Semoule	Petit pois	Pommes de terre vapeur	Riz
Dessert	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et miel	Baguette et confiture	Far aux pruneaux	Cake au citron

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





Semaine du 25 au 29 Mai 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi				
Entrée	<h1>Féerie</h1>								
Plat Principal						Betteraves	Melon	Taboulé à la semoule	Tomates
Garniture						Omelette	Sauté de boeuf Merlu au curry	Saumon sauce crème citron	Sauté de volaille au paprika Colin au paprika
Laitage						Carottes	Brocolis	Courgettes	Epinard à la béchamel
Dessert						Lentilles	Pommes de terre	Riz	Pâtes
						Fromage blanc	Emmental	Yaourt nature	Camembert
						Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
						Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
						Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Cake à la vanille
Goûter									

Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
Djihad Pina
et son équipe





Semaine du 01 au 05 Juin 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Chou rouges	Melon	Soupe à l'Andalouse	Céleri râpée	Salade de blé
Plat Principal	Sauté de porc Colin à la tomates	Merlu au paprika	Saumon au bouillon	Escalope de volaille Colin au curry	Sauté de boeuf au jus Omelette
	Courgettes	Poêlée de légumes	Epinards à la béchamel	Brocolis	Carottes
Garniture	Pommes de terre vapeur	Riz	Lentilles	Semoule	Petit pois
Laitage	Fromage blanc	Gouda	Fromage frais	Petit moulé	Yaourt nature
Dessert	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
Goûter	Cake nature	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Cake au miel	Baguette et chocolat

Spécialité du chef Nouvelles recettes

Viande racée

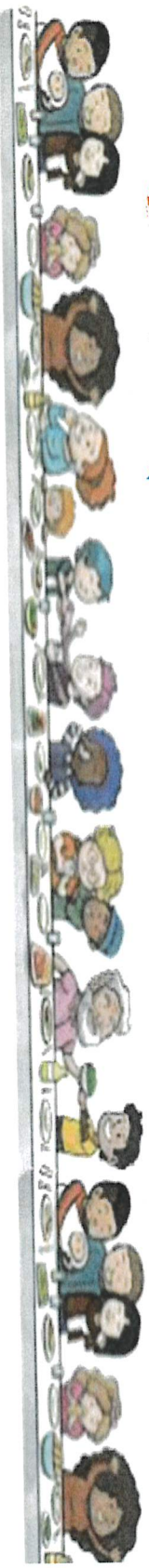
Label Rouge Plat DURABLE

Pêche responsable

Plat végétarien Production locale

Viande Origine France Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 08 au 12 Juin 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Concombre	Tomates	Betteraves	Pastèques
Plat Principal	Saumon sauce crème citron	Escalope de volaille Colin au paprika	Merlu au curry	Sauté de bœuf au jus Colin au bouillon	Omelette
Garniture	Brocolis	Carottes	Courgettes à la béchamel	Haricots verts	Purée de céleri et pommes de terre
	Boullgour	Lentille	Pâtes	Riz	Petit pois
Laitage	Camembert	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	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Clafoutis aux pêches	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Crêpe
Goûter					

Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



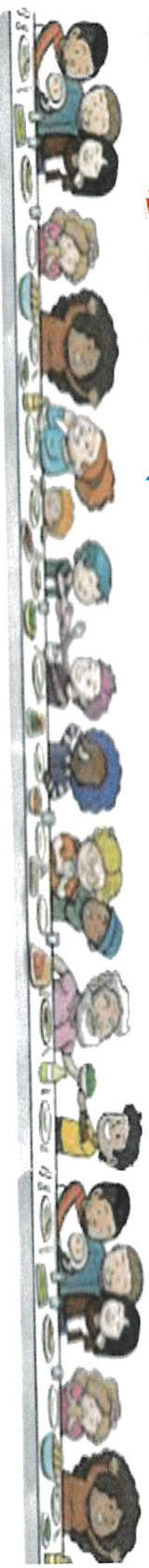
Viande Origine France



Produits BIO

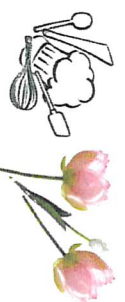


Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 15 au 19 Juin 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Choux rouges	Tomates	Taboulé à la semoule	Salade de haricots verts	Pastèques
Plat Principal	Omelette 	Rôti de porc au curry Colin au curry	Sauté de veau Merlu au bouillon	Bolognaise de bœuf Colin à la tomate	Saumon au paprika
	Carottes	Epinards à la crème	Salsifis	Courgette	Brocolis à la béchamel
Garniture	Petit pois	Pommes de terre vapeur	Lentilles	Riz	Pâtes
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
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
Goûter	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et chocolat	Crème onctueuse vanille

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





Semaine du 22 au 26 Juin 2026

Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots verts	Salade de pommes de terre	Tomates	Taboulé à la semoule	Carottes râpées
Plat Principal	Escalope de volaille Merlu au curry	Colin au paprika	Saut de porc Saumon au bouillon	Omelette	Rôti de veau Colin sauce crème
	Salsifis	Haricots verts	Poêlée de légumes	Chou-fleur à la béchamel	Courgette
Garniture	Riz	Petit pois	Blé	Lentilles	Pâtes
	Yaourt nature	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
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 miel	Madeline	Baguette et beurre	Ciafoutis aux pêches	Semoule au lait

Spécialité du chef



Viande racée



Label Rouge

Plat DURABLE



Pêche responsable

Plat végétarien



Production locale

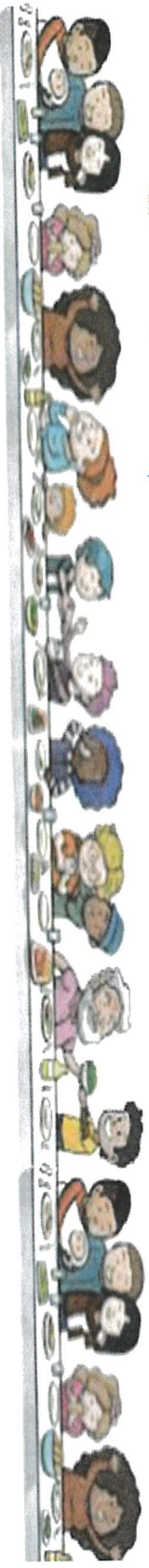
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 29 Juin au 03 Juillet 2026
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Salade de pâtes	Salade de haricots verts	Tomates	Taboulé à la semoule
Plat Principal	Emincé de volaille Colin au curry	Omelette 	Sauté de bœuf Merlu au paprika	Saumon sauce crème citron	Rôti de porc Colin au bouillon
Garniture	Purée de potiron et pommes de terre	Chou-fleur béchamel	Carottes	Courgettes	Brocolis
Laitage	Riz	Lentilles	Semoule	Pommes de terre	Petits pois
Dessert	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compte de pommes	Compte de fruits	Compte de fruits	Compte de fruits	Compte de fruits
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Ciafoutis aux pêches

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

