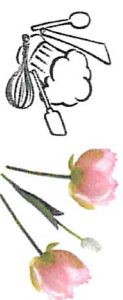


Semaine du 04 au 08 Mai 2026

Crèche Moyens



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
-------	-------	----------	------	----------

Entrée	Betteraves	Chou blanc	Tomates	Taboulé à la semoule	Férieré
	Plat Principal	Omelette	Colin sauce citron	Rôti de veau au jus  Saumon au bouillon	
Garniture	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	
	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Riz	Pâtes	
Laitage	Petit moulé	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais	
	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  
Viande racée



Nouvelles recettes  
Label Rouge



Piat DURABLE  
Pêche responsable



Piat végétarien  
Production locale



Viande Origine France  
Produits BIO



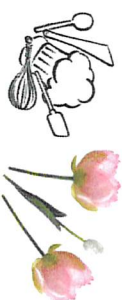
Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe





Semaine du 11 au 15 Mai 2026

Crêche Moyens



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

Entrée	Salade de haricots verts	Tomates	Salade de lentilles	Férial	Fermé
Plat Principal	Saumon au paprika	Rôti de dinde  Merlu au citron	Sauté de boeuf  Colin au curry	Férial	Fermé
Garniture	Purée de carottes et patates douces	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Férial	Fermé
Laitage	Pommes de terre vapeur	Riz	Semoule	Férial	Fermé
Goûter	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Férial	Fermé
	Compote de pommes	Compote de fruits	Purée de fruits	Férial	Fermé
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture		

Spécialité du chef  
 Viande racée

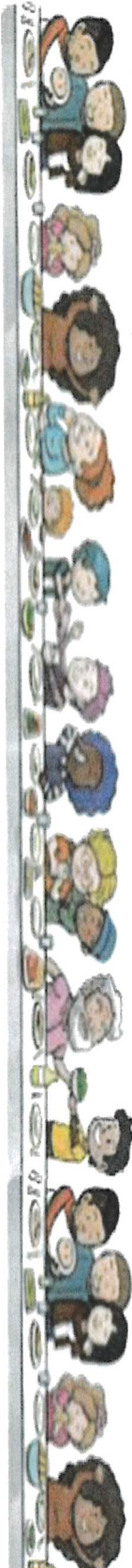
Nouvelles recettes  
 Label Rouge

Plat DURABLE  
 Pêche responsable

Plat végétarien  
 Production locale

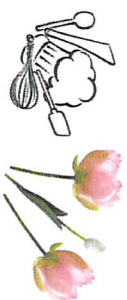
Viande Origine France  
 Produits BIO

Dishes pour le chef et son équipe  
 Ce menu est cuisiné par





Semaine du 18 au 22 Mai 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Coleslaw	Salade de lentilles	Rillettes de sardines	Chou-fleur	Betteraves
	Rôti de porc à la tomate Merlu à la tomate	Sauté de boeuf au jus Colin au bouillon	Omelette	Merlu au paprika	Escalope de volaille Saumon au curry
Plat Principal	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Pâtes	Semoule	Petit pois	Pommes de terre vapeur	Riz
Laitage	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé	Petit suisse nature	Yaourt nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Baguette et miel	Baguette et confiture	Far aux pruneaux	Cake au citron

Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes

Label Rouge



Plat DURABLE

Pêche responsable



Plat végétarien

Production locale



Viande Origine France

Produits BIO



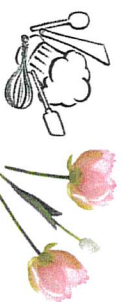
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe







Semaine du 01 au 05 Juin 2026  
Crèche Moyens



Lundi	Mardi	Mercredi	Jedi	Vendredi
-------	-------	----------	------	----------

Entrée	Chou rouges	Melon	Soupe à l'Andalouse	Céleri râpée	Salade de blé
	Sauté de porc Colin à la tomates	Merlu au paprika	Saumon au bouillon	Escalope de volaille Colin au curry	Sauté de bœuf au jus Omelette
Plat Principal	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
	Pommes de terre vapeur	Riz	Lentilles	Semoule	Petit pois
Laitage	Fromage blanc	Gouda	Fromage frais	Petit moulé	Yaourt nature
	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



Label Rouge

Plat DURABLE



Pêche responsable

Plat végétarien



Production locale

Viande Origine France



Produits BIO

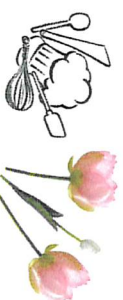


Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 08 au 12 Juin 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Salade de pommes de terre	Concombre	Tomates	Betteraves	Pastèques
	Plat Principal	Escalope de volaille Colin au paprika	Merlu au curry	Sauté de bœuf au jus Colin au bouillon	Omelette
Garniture	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Boulgour	Lentille	Pâtes	Petit pois	Riz
Laitage	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais	Yaourt nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Clafoutis aux pêches	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Crêpe

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 15 au 19 Juin 2026  
Crèche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	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
	Purée de carottes et patates douces	Purée d'épinards 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	Petit pois	Pommes de terre vapeur	Lentilles	Riz	Pâtes
	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage frais nature	Edam	Yaourt nature
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et chocolat	Crème onctueuse vanille

Spécialité du chef  
 Viande racée

Nouvelles recettes  
 Label Rouge

Plat DURABLE  
 Pêche responsable

Plat végétarien  
 Production locale

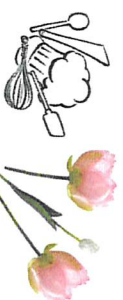
Viande Origine France  
 Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 22 au 26 Juin 2026  
Crêche Moyens



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

Entrée	Salade de haricots verts	Salade de pommes de terre	Tomates	Taboulé à la semoule	Carottes râpées
	Escalope de volaille Merlu au curry	Colin au paprika	Saut de porc Saumon au bouillon	Omelette	Rôti de veau Colin sauce crème
Plat Principal	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre
	Riz	Petit pois	Blé	Lentilles	Pâtes
Laitage	Yaourt nature	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et miel	Madeleine	Baguette et beurre	Ciafoutis aux pêches	Semoule au lait

Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes

Label Rouge



Plat DURABLE

Pêche responsable



Plat végétarien

Production locale



Viande Origine France

Produits BIO

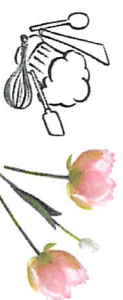


Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 29 Juin au 03 Juillet 2026  
Crèche Moyens



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

Entrée	Betteraves	Salade de pâtes	Salade de haricots verts	Tomates	Taboutlé 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	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
	Riz	Lentilles	Semoule	Pommes de terre	Petits pois
Laitage	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature
	Compote de pommes	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Clafoutis aux pêches

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

