



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

Féried				
Entrée	Betteraves	Macédoine de légumes	Tomates	Coleslaw
Plat Principal	Colin au curry	Escalope de volaille Saumon sauce crème tomate	Rôti de porc au paprika Merlu au paprika	Sauté de Bœuf Omelette
	Garniture	Brocolis béchamel	Carottes	Haricots verts
Laitage	Blé	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz
Dessert	Saint Morêt	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Purée de fruits
	Baguette et confiture	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et miel



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Plat végétarien



Production locale



Produits BIO



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 12 au 16 Mai 2025  
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre	Salade de maïs	Betteraves	Concombres tomates	Céleri
Plat Principal	Rôti de porc sauce crème Colin sauce crème	Merlu au bouillon	Sauté de veau au curry Saumon au curry	Omelette 	Rôti de veau au jus Colin au bouillon
	Brocolis	Blettes béchamel	Haricots verts	Epinards crème	Carottes
Garniture	Lentilles	Pâtes	Semoule	Riz	Petits pois
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	Purée de fruits 	Pomme au four 	Compote de fruits
Goûter	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake aux agrumes



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe





Semaine du 19 au 23 Mai 2025  
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour	Radis	Concombre	Tomates	Carottes râpées
Plat Principal	Escalope de volaille sauce crème Saumon sauce crème	Omelette	Rôti de porc sauce paprika Colin sauce paprika	Merlu sauce citron	Sauté de bœuf au jus Colin au bouillon
	Courgettes	Carottes	Poêlée de légumes	Epinards béchamel	Salsifis
Garniture	Riz	Lentilles	Pommes de terre	Semoule	Blé
	Camembert	Fromage blanc	Petit moulé	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	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Far breton aux pruneaux	Baguette et chocolat	Riz au lait



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Plat végétarien



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé à la semoule	Tomates	Salade de maïs		
Plat Principal	Sauté de veau Colin au bouillon	Merlu au curry	Omelette		
	Carottes	Haricots verts	Epinards béchamel		
Garniture	Petits pois	Boullgour	Semoule		
	Fromage blanc nature	Brie	Fromage frais nature		
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits		
Goûter	Baguette et miel	Baguette et beurre	Baguette et confiture		

Fermé

Férié



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



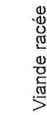
Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri	Courgettes râpées	Salade de pommes de terre	Gaspacho	Chou-fleur
Plat Principal	Sauté de bœuf Saumon sauce crème	Omelette	Rôti de veau Merlu au bouillon	Escalope de volaille sauce tomate Colin sauce tomates	Merlu au curry
Garniture	Brocolis béchamel	Epinards crème	Chou-fleur	Courgettes	Haricots verts
	Pommes de terre	Semoule	Lentilles	Blé	Pâtes
Laitage	Fromage blanc	Petit moulé	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
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Cake vanille	Baguette et miel



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












Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 09 au 13 Juin 2025  
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi					
Entrée	Férié									
Plat Principal						Macédoine de légumes  	Omelette  	Concombre  	Tomates 	Carottes râpées 
Garniture						Poêlée de légumes  	Escalope de volaille  	Merlu au curry  	Colin thym citron  	Bolognaise de bœuf  
Laitage						Pommes de terre vapeur	Courgettes	Haricots verts	Pâtes	Brocolis béchamel
Dessert						Yaourt nature	Fromage blanc	Emmental	Fromage frais	Fruit de saison
Goûter						Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  	Fruit de saison  
						Compote de fruits  	Smoothie mangue vanille  	Purée de fruits  	Compote de fruits  	Compote de fruits  
						Baguette et miel 	Baguette et confiture 	Baguette et confiture 	Baguette et beurre 	Cake au citron 



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

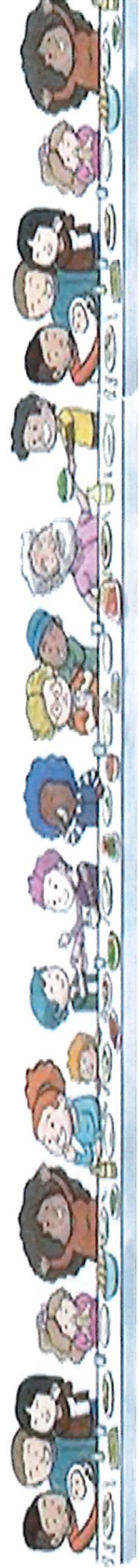
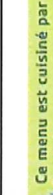
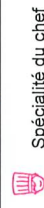




Semaine du 16 au 20 Juin 2025  
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri râpé	Radis	Pastèque	Coleslaw	Gaspacho
Plat Principal	Sauté de bœuf Colin au bouillon	Omelette	Escalope de volaille Saumon sauce paprika	Merlu au curry	Sauté de porc sauce crème Colin sauce crème
Garniture	Carottes	Courgettes	Chou-fleur béchamel	Haricots beurre	Brocolis
Laitage	Blé	Riz	Pommes de terre	Polenta	Semoule
Dessert	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage frais nature	Emmental	Petit suisse nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Purée de fruits Semoule au lait	Compote de fruits Baguette et miel	Soupe de fraise à la menthe Baguette et beurre	Compote de fruits Baguette et miel	Compote de fruits Clafoutis aux cerises





Semaine du 23 au 27 Juin 2025  
Crèche Grands



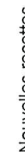
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates	Chou blanc	Melon	Salade de maïs	Pastèque
Plat Principal	Escalope de volaille Merlu au bouillon	Saumon sauce tomate	Rôti de porc au paprika Colin au paprika	Omelette	Sauté de veau Merlu au bouillon
Garniture	Haricot verts	Courgettes	Carottes	Brocolis	Epinards béchamel
Laitage	Riz	Semoule	Pommes de terre	Polenta	Petits pois
Dessert	Yaourt nature	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits Moelleux myrtilles citron	Compote de fruits	Purée de fruits	Soupe de fraise à la menthe	Compote de fruits



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

