



Semaine du 05 au 09 Mai 2025  
Crèche Moyens



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

Férieré				
Entrée	Betteraves	Macédoine de légumes	Tomates	Coleslaw
	Colin au curry	Escalope de volaille Saumon sauce crème tomate	Rôti de porc au paprika Merlu au paprika	Sauté de Bœuf Omelette
Plat Principal	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre
	Blé	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz
Laitage	Saint Morét	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Purée de fruits
Goûter	Baguette et confiture	Madeleine	Baguette et beurre	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



Produits BIO



Production locale



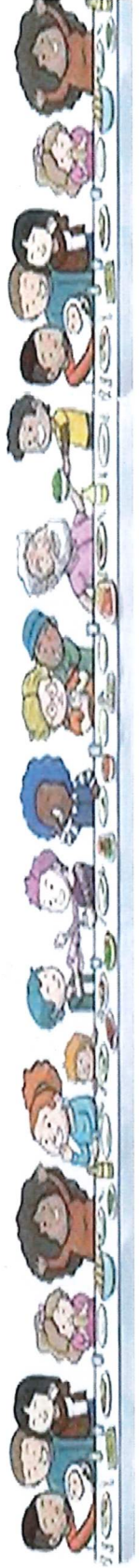
Pêche responsable



Label Rouge



Viande racée





Semaine du 12 au 16 Mai 2025  
Crèche Moyens



	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
	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Garniture	Lentilles	Pâtes	Semoule	Riz	Petits pois
	Brie	Fromage frais	Fromage blanc	Camembert	Yaourt nature
Goûter	Compote de pommes	Compote de fruits	Purée de fruits 	Pomme au four 	Compote de fruits
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake aux agrumes



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



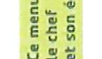
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



D'après le livre "L'écologie au quotidien"





Semaine du 19 au 23 Mai 2025  
Crèche Moyens



	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
Garniture	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
Laitage	Riz Camembert	Lentilles Fromage blanc	Pommes de terre Petit moulu	Semoule Petit suisse nature	Blé Yaourt nature
Goûter	Purée de fruits Baguette et beurre	Compote de fruits Baguette et confiture	Compote de fruits Far breton aux pruneaux	Compote de fruits Baguette et chocolat	Compote de fruits Riz au lait



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Label Rouge



Pêche responsable



Plat DURABLE



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 26 au 30 Mai 2025  
Crèche Moyens



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé à la semoule	Tomates	Salade de maïs	Férialé	
Plat Principal	Sauté de veau Colin au bouillon	Merlu au curry	Omelette		
	Purée de carottes et patates douce	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre		
Garniture	Petits pois	Bouलगour	Semoule		
	Fromage blanc nature	Brie	Fromage frais nature		
Laitage	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits		
	Baguette et miel	Baguette et beurre	Baguette et confiture		
Goûter	Baguette et miel	Baguette et beurre	Baguette et confiture		



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Production locale

*Déjà dans votre assiette*  
Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 02 au 06 Juin 2025  
Crèche Moyens



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

Entrée	Céleri	Salade de pommes de terre	Gaspacho	Chou-fleur
Plat Principal	 Sauté de bœuf Saumon sauce crème	 Rôti de veau Merlu au bouillon	 Escalope de volaille sauce tomate Colin sauce tomates	 Merlu au curry
	Purée de brocolis et pommes de terre Pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre Lentilles	Purée de courgettes et patates douces	Purée de haricots verts et pommes de terre
Laitage	Fromage blanc	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



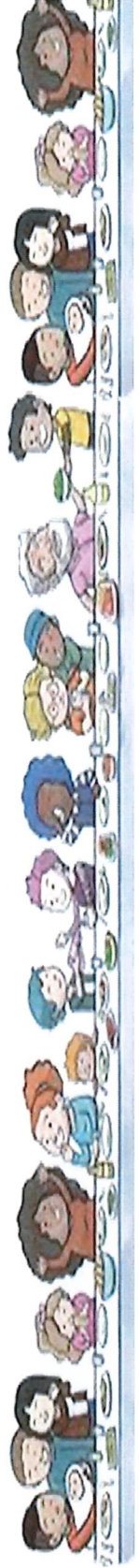
Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



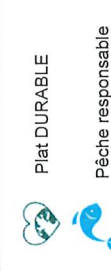
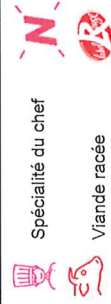


Semaine du 09 au 13 Juin 2025  
Crèche Moyens



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

Entrée	Férié				Carottes râpées	Tomates	Concombre	Macédoine de légumes
					Plat Principal	Bolognaise de bœuf Saumon sauce tomate	Colin thym citron	Escalope de volaille Merlu au curry
Garniture					Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
					Pâtes	Petits pois	Blé	Pommes de terre vapeur
Laitage					Fromage frais	Emmental	Fromage blanc	Yaourt nature
					Compote de fruits	Purée de fruits	Smoothie mangue vanille	Compote de fruits
Goûter					Cake au citron	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel





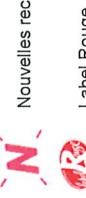
Semaine du 16 au 20 Juin 2025  
Crèche Moyens



	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	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
Laitage	Blé	Riz	Pommes de terre	Polenta	Semoule
Goûter	Fromage blanc nature	Camembert	Fromage frais nature	Emmental	Petit suisse nature
	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



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO

Production locale

Pêche responsable





Semaine du 23 au 27 Juin 2025  
Crêche Moyens



	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
	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de cougettes et pommes de terre	Purée carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre
Garniture	Riz	Semoule	Pommes de terre	Polenta	Petits pois
	Yaourt nature	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Soupe de fraise à la menthe	Compote de fruits
	Moelleux myrtilles citron	Baguette et confiture	Baguette et beurre	Baguette et chocolat	Semoule au lait



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO

Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



D'ici, dans la cuisine.

