



Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025



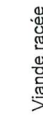
Crèche Moyens

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

Entrée	Salade de pommes de terre 	Concombre	Courgettes râpées	Betteraves 	Gaspacho 
Plat Principal	 Colin au curry 	 Rôti de veau au paprika  Merlu au paprika 	 Sauté de bœuf au jus  Colin au bouillon 	 Omelette 	Saumon sauce citron 
Garniture	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre
Laitage	Semoule 	Pâtes 	Blé 	Pommes de terre vapeur	Riz 
	Saint Morêt 	Yaourt nature	Emmental	Fromage frais nature	Saint-Paulin
Goûter	 Purée de fruits 	Compote de fruits 	Compote de fruits 	Soupe de fraises à la menthe 	Compote de fruits 
	 Baguette et miel	Madeleine	 Baguette et confiture	 Baguette et beurre	Far breton aux pruneaux 



Spécialité du chef



Viande racée



Nouvelles recettes



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO





Semaine du 07 au 11 Juillet 2025

Crèche Moyens



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

Entrée	Salade de riz à la parisienne	Concombre vinaigrette	Tomates	Carottes râpées	Pastèque
Plat Principal	Omelette	Escalope de volaille Saumon sauce crème	Rôti de porc au curry Colin au curry	Merlu au paprika	Sauté de veau Colin au bouillon
Garniture	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
	Petit pois	Bouलगour	Semoule	Pâtes	Pommes de terre vapeur
Laitage	Camembert	Fromage blanc nature	Edam	Yaourt nature	Fromage frais nature
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et chocolat noir	Baguette et beurre	Riz au lait	Baguette et confiture	Moëlleux aux pêches



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





Semaine du 14 au 18 Juillet 2025
Crèche Moyens



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

Entrée	Férié				Macédoine	Betteraves	Melon	Salade de pâtes
Plat Principal					Omelette	Colin sauce paprika	Rôti de dinde au curry Merlu au curry	Sauté de bœuf au jus Saumon au bouillon
Garniture					Purée de carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
Laitage					Lentilles	Riz	Semoule	Petits pois
Goûter					Fromage blanc nature	Brie	Yaourt nature	Petit moulu nature
					Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Compote de fruits
					Baguette et confiture	Madeleine	Baguette et chocolat	Cake vanille

Spécialité du chef
Viande racée



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



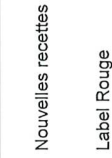
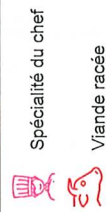


Semaine du 21 au 25 Juillet 2025
Crèche Moyens



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

Entrée	Taboulé au boulgour	Courgettes râpées	Gaspacho	Pastèque	Salade de riz
Plat Principal	Sauté de veau au jus Colin au bouillon	Bolognaise de bœuf Merlu sauce tomates	Omelette	Rôti de porc au curry Colin sauce curry	Saumon sauce citron
	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
Laitage	Pommes de terre vapeur	Pâtes	Semoule	Petits pois	Blé
	Saint Môret	Yaourt nature	Fromage frais nature	Brie	Fromage blanc nature
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Soupe de fraises à la menthe	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Riz au lait	Baguette et chocolat	Clafoutis à la poire





Semaine du 28 Juillet au 01 Août 2025
Grèche Moyens



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
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



Du chef à la
cassole









Semaine du 04 au 08 Août 2025
Crêche Moyens



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
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 11 au 15 Août 2025

Crèche Moyens



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Gôûter				



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 18 au 22 Août 2025

Crèche Moyens



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

Entrée	Journées pédagogiques						
	Carottes râpées	Melon	Courgettes râpées	Houmous			
Plat Principal	Bolognaise de bœuf Merlu au bouillon	Sauté de porc au curry Saumon au curry	Rôti de veau au paprika Colin au paprika	Merlu sauce citron			
	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre			
Garniture	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Blé	Semoule			
	Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie			
Laitage	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Purée de fruits	Compote de fruits			
	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Purée de fruits	Compote de fruits			
Goûter	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Purée de fruits	Compote de fruits			
	Madeleine	Baguette et miel	Baguette et confiture	Pudding aux raisins			



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





Semaine du 25 au 29 Août 2025

Crèche Moyens



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

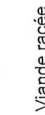
Entrée	Salade de quinoa façon taboulé	Concombre	Gaspacho	Coleslaw	Salade de Maïs
Plat Principal	Omelette	Colin sauce citron	Escalope de volaille Merlu au bouillon	Saumon sauce tomate	Sauté de bœuf Colin au paprika
Garniture	Purée de carottes et patates douces	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
Laitage	Petits pois	Pâtes	Riz	Lentilles	Pommes de terre vapeur
	Saint Morêt	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature	Saint paulin
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Compote de fruits	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Moelleux myrtilles citron



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Pêche responsable



Plat végétarien



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe

