



Semaine du 30 Juin au 04 Juillet 2025
Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre 	Concombre	Courgettes râpées	Cake méditerranéen 	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 
	Haricots beurre	Epinards à la béchamel	Blettes	Carottes à la crème	Brocolis
Garniture	Semoule 	Pâtes 	Blé 	Pommes de terre vapeur	Riz 
Laitage	Saint Morêt 	Yaourt nature	Emmental	Fromage frais nature	Saint-Paulin
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 	Soupe de fraises à la menthe 	Compote de fruits 
Goûter	 Baguette et miel	Madeleine	 Baguette et confiture	 Baguette et beurre	Far breton aux pruneaux



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 07 au 11 Juillet 2025
Crèche Grands



	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	Epinards à la crème	Carottes	Haricots verts	Blettes béchamel	Courgettes
	Petits pois	Bouलगour	Semoule	Pâtes	Pommes de terre vapeur
Laitage	Camembert	Fromage blanc nature	Edam	Yaourt nature	Fromage frais nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
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	Moelleux aux pêches



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 14 au 18 Juillet 2025
Crèche Grands

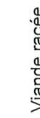


Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
-------	-------	----------	------	----------

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					Carottes	Brocolis	Poêlée de légumes	Haricots verts
Laitage					Lentilles	Riz	Semoule	Petits pois
Dessert					Fromage blanc nature	Brie	Yaourt nature	Petit moulé nature
Goûter					Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
					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



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 21 au 25 Juillet 2025
Crèche Grands



	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
	Epinards à la béchamel Pommes de terre vapeur	Carottes Pâtes	Brocolis Semoule	Blettes Petits pois	Courgettes béchamel Blé
Laitage	Saint Môret	Yaourt nature	Fromage frais nature	Brie	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Compote de fruits	Fruit de saison Soupe de fraises à la menthe	Fruit de saison Compote de fruits
Goûter	Semoule au lait	Baguette et beurre	Riz au lait	Baguette et chocolat	Clafoutis à la poire



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO





Semaine du 28 Juillet au 01 Août 2025
Crèche Grands



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
Goûter				

Spécialité du chef

Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande racée

Plat végétarien

Production locale

Produits BIO

Viande Origine France

Ce menu est cuisiné par le chef

Dydia plus l'équipe



Semaine du 04 au 08 Août 2025
Crêche Grands



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
Goûter				

Spécialité du chef

Viande racée

Nouvelles recettes

Label Rouge

Plat végétarien

Production locale

Viande Origine France

Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Desserts maison



Semaine du 11 au 15 Août 2025
Crèche Grands



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
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 18 au 22 Août 2025
Crèche Grands



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
Garniture						Blettes à la béchamel	Courgettes	Poêlée de légumes	Brocolis
Laitage						Pâtes 	Pommes de terre vapeur	Blé	Semoule 
Dessert						Petit moulé	Fromage frais	Fromage blanc	Brie
						Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Fruit de saison 
						Compote de fruits 	Smoothie mangue vanille 	 Purée de fruits 	Compote de fruits
Goûter						Madeleine	 Baguette et miel	 Baguette et confiture	Pudding aux raisins 



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 25 au 29 Août 2025
Crèche Grands



	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	Carottes	Haricots verts	Blettes à la béchamel	Navets	Brocolis à la béchamel
	Petits pois	Pâtes	Riz	Lentilles	Pommes de terre vapeur
Laitage	Saint Morêt	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature	Saint paulin
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Moelleux myrtilles citron

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

