



Semaine du 03 au 07 Novembre 2025
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre 	Soupe Vichyssoise (Petits pois) 	Céleri râpé 	Potage Crêcy (Carottes) 	Carottes râpées 
Plat Principal	Omelette  	Sauté de veau  Saumon sauce crème 	Rôti de dinde  Colin au bouillon 	Sauté de bœuf  Merlu au curry 	Colin au paprika 
Garniture	Haricots beurre Flageolets	Carottes à la crème Purée de pommes de terre	Epinards béchamel Semoule 	Courgettes Pâtes 	Brocolis Pommes de terre vapeur 
Laitage	Edam	Fromage frais	Emmental	Yaourt nature	Camembert 
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 
	Baguette et beurre 	Madeleine	Baguette et confiture 	Baguette et miel 	Cake vanille 



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Vienne Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO





Semaine du 10 au 14 Novembre 2025
Crèche Grands



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

Entrée	Potage au potiron 	Férié			Potage de légumes 	Chou rouge 
Plat Principal	 Merlu sauce crème 				Omelette 	 Bolognaise de bœuf Saumon sauce crème 
	Carottes 				Brocolis	Haricots verts
Garniture	Pâtes 				Petits pois	Pommes de terre vapeur 
	Yaourt nature				Fromage blanc	Brie
Dessert	Fruit de saison 				Fruit de saison	Fruit de saison 
	Compote de fruits				Compote de fruits 	Compote de fruits 
Goûter	Madeleine				Baguette et confiture 	Crème onctueuse vanille 
					Baguette et beurre 	



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO





Semaine du 17 au 21 Novembre 2025
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage parmentier (Légumes, pommes de terre, crème)	Coleslaw rouge	Potage Ardennais (Endives)	Betteraves	Céleri râpé
Plat Principal	Saumon sauce crème	Omelette	Escalope de volaille Sauce paprika Colin sauce paprika	Merlu sauce citron	Sauté de boeuf Colin au bouillon
	Courgettes	Brocolis	Potiron béchamel	Haricots verts	Carottes
Garniture	Semoule	Riz	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Lentilles
	Camembert	Fromage blanc	Gouda	Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Tapioca lait chocolat	Cake citron



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO

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 24 au 28 Novembre 2025
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Salade de riz	Endives	Maïs	Potage de légumes
Plat Principal	Colin au bouillon	Omelette	Rôti de veau Saumon sauce citron	Merlu au paprika	Sauté de veau Colin au curry
Garniture	Haricots verts	Epinards à la crème	Carottes à la crème	Potiron béchamel	Brocolis
Laitage	Petits pois	Lentilles	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Boulgour
Dessert	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et beurre	Baguette et chocolat	Baguette et confiture	Cake aux poires



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



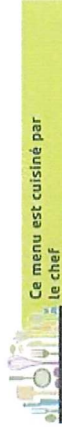
Plat végétarien



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 01 au 05 Décembre 2025
Crèche Grands



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

Entrée	Salade de pommes de terre	Potage Ardennais (Endives)	Salade de boulgour	Potage fermier (Choux de Bruxelles)	Chou blanc
Plat Principal	Omelette	Colin au bouillon	Rôti de porc Saumon sauce crème	Escalope de volaille Merlu au curry	Rôti de veau Colin sauce tomate
Garniture	Epinars béchamel Lentilles	Brocolis Semoule	Choux romanesco Petits pois	Haricots verts Riz	Purée de potiron et pommes de terre Pâtes
Laitage	Fromage blanc	Gouda	Fromage frais	Camembert	Yaourt 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
	Madeleine	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Cake aux myrtilles



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 08 au 12 Décembre 2025
Crêche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
-------	-------	----------	----------	----------

Entrée	Carottes râpées	Potage Esaü (Lentille)	Potage vert prés (Haricots verts)	Betteraves	Salade de riz
Plat Principal	Colin sauce paprika	Sauté de bœuf au jus Saumon au bouillon	Rôti de veau au curry Merlu au curry	Saumon sauce crème	Omelette
Garniture	Haricots beurre	Carottes	Chou fleur béchamel	Choux de Bruxelles	Potiron béchamel
Laitage	Riz	Pommes de terre vapeur	Polenta	Pâtes	Petits pois
	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc	Brie	Fromage frais
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
	Baguette et beurre	Baguette et chocolat	Baguette et confiture	Cake miel cannelle	Cake chocolat



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



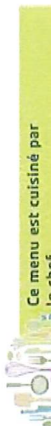
Plat végétarien



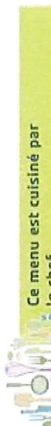
V viande Origine France



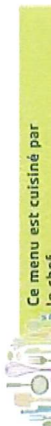
Produits BIO



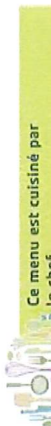
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



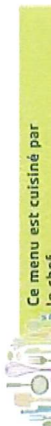
Produits BIO



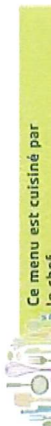
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



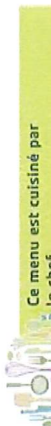
Produits BIO



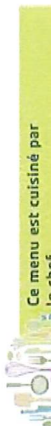
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



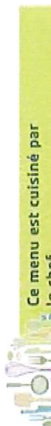
Produits BIO



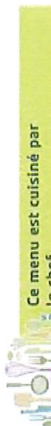
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



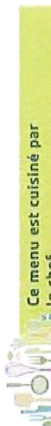
Produits BIO



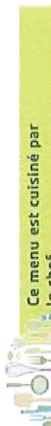
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



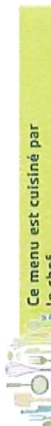
Produits BIO



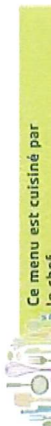
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



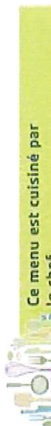
Produits BIO



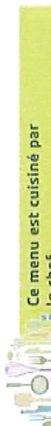
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



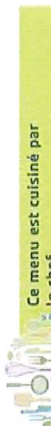
Produits BIO



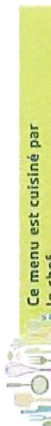
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



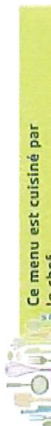
Produits BIO



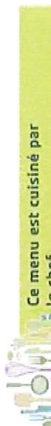
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



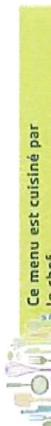
Produits BIO



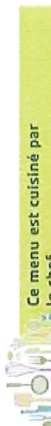
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



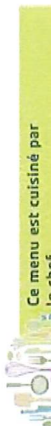
Produits BIO



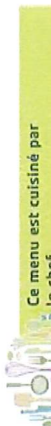
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



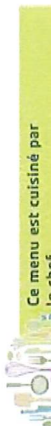
Produits BIO



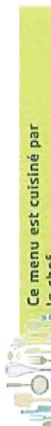
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



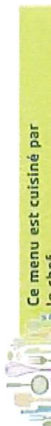
Produits BIO



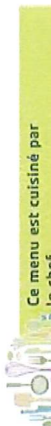
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



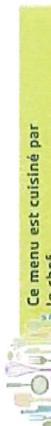
Produits BIO



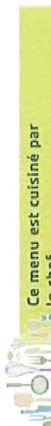
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



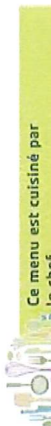
Produits BIO



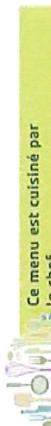
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



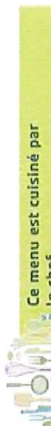
Produits BIO



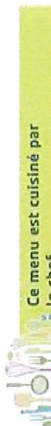
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



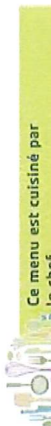
Produits BIO



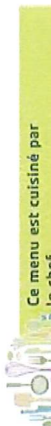
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



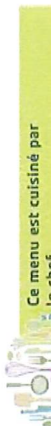
Produits BIO



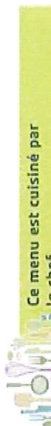
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



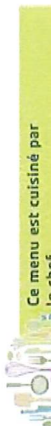
Produits BIO



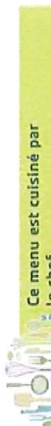
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



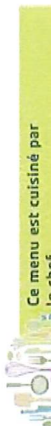
Produits BIO



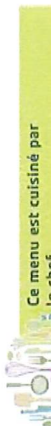
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



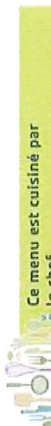
Produits BIO



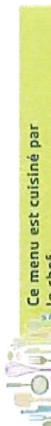
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



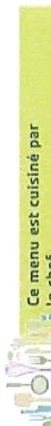
Produits BIO



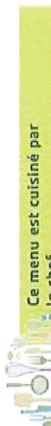
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



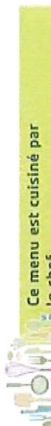
Produits BIO



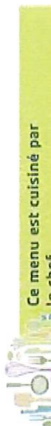
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



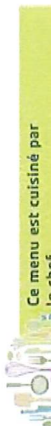
Produits BIO



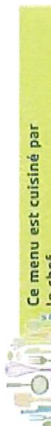
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



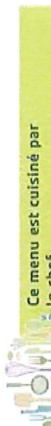
Produits BIO



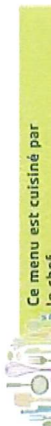
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



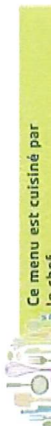
Produits BIO



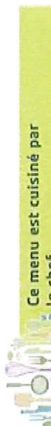
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



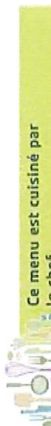
Produits BIO



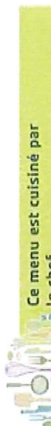
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



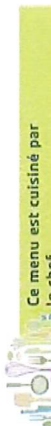
Produits BIO



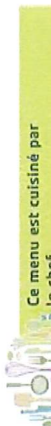
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



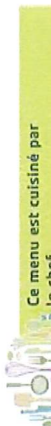
Produits BIO



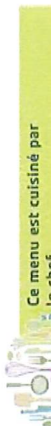
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



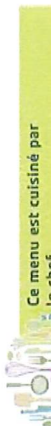
Produits BIO



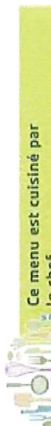
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



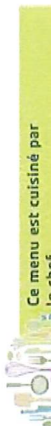
Produits BIO



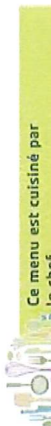
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



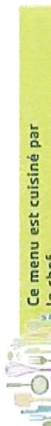
Produits BIO



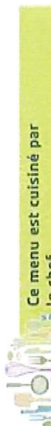
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



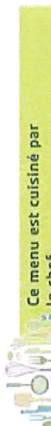
Produits BIO



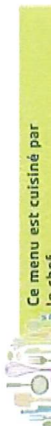
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



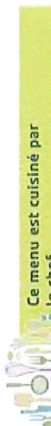
Produits BIO



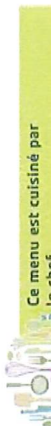
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



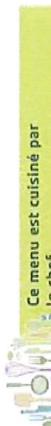
Produits BIO



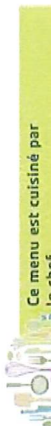
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



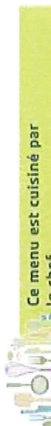
Produits BIO



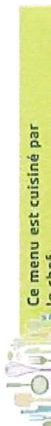
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



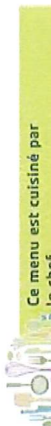
Produits BIO



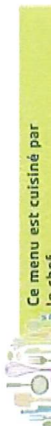
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



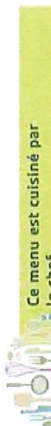
Produits BIO



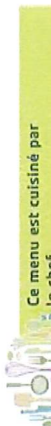
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



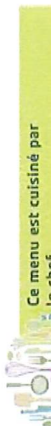
Produits BIO



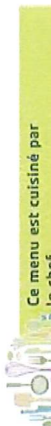
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



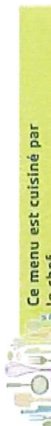
Produits BIO



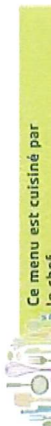
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



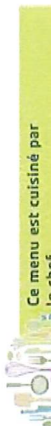
Produits BIO



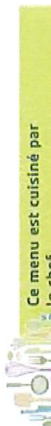
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



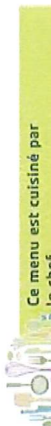
Produits BIO



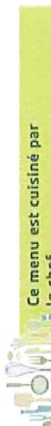
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



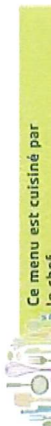
Produits BIO



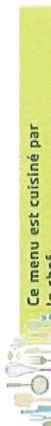
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



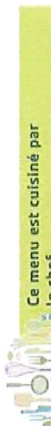
Produits BIO



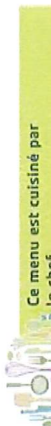
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



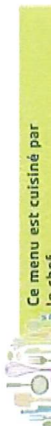
Produits BIO



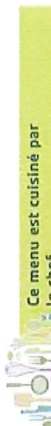
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



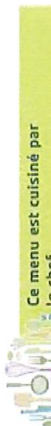
Produits BIO



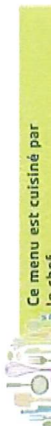
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



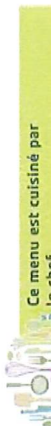
Produits BIO



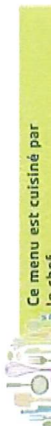
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



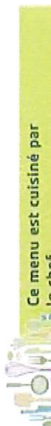
Produits BIO



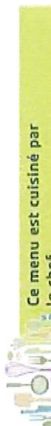
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



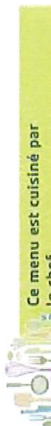
Produits BIO



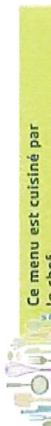
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



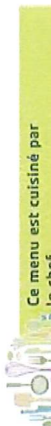
Produits BIO



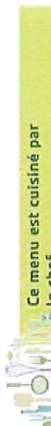
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 15 au 19 Décembre 2025
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri râpé	Salade de pommes de terre	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Rillettes de Sardines	Salade de lentilles
Plat Principal	Colin au paprika	Omelette	Sauté de veau Merlu au curry	Sauté de bœuf aux pruneaux Saumon sauce crème	Rôti de porc Colin au bouillon
Garniture	Potiron béchamel	Brocolis	Choux de Bruxelles	Haricots verts à l'ail et persil	Curée de céleri et pommes de terre
	Pâtes	Blé	Petits pois	Pommes rissolées	Semoule
Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Dessert de Noël	Petit moulu
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine	Compote de fruits
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Cocktail de fruits	Compote de fruits
Gouter	Riz au lait	Baguette et confiture	Baguette et beurre	Tapioca lait chocolat	Madeleine



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 22 au 26 Décembre 2025
Crêche Grands



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
Goûter				



Spécialité du chef



Nouvelles recettes

Viande racée



Label Rouge



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 2025
Grèche 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

