



Semaine du 03 au 07 Novembre 2025
Crêche Moyens



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

Entrée	Salade de pommes de terre 	Soupe Vichyssoise (petits pois) 	Céleri râpé 	Potage Crêcy (Carottes) 	Carottes râpées 
Plat Principal	Omelette  Purée d'haricots verts et pommes de terre	Sauté de veau  Saumon sauce crème 	Rôti de dinde  Colin au bouillon 	Sauté de bœuf  Merlu au curry 	Colin au paprika 
Garniture	Lentilles	Purée de carottes et patates douces	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Puée de brocolis et pommes de terre
Laitage	Edam	Purée de pommes de terre	Semoule 	Pâtes 	Pommes de terre vapeur 
Goûter	Compote de fruits 	Fromage frais	Emmental	Yaourt nature	Camembert 
	Baguette et beurre 	Compote de fruits 	Purée de fruits 	Compote de fruits	Compote de fruits 
		Madeleine	Baguette et confiture 	Baguette et beurre 	Cake vanille 



Spécialité du chef



Nouvelles recettes



Plat DURABLE



Plat végétarien



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO



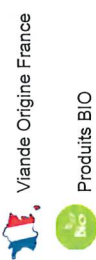
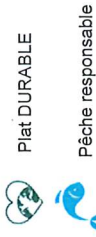
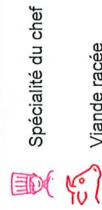


Semaine du 10 au 14 Novembre 2025
Crèche Moyens



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
Garniture	Purée de carottes et patates douces				Purée de céleri et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre
	Pâtes 				Pommes de terre vapeur 	Riz 
Laitage	Yaourt nature				Fromage blanc	Brie
Goûter	Compote de fruits				Compote de fruits 	Compote de fruits 
	Madeleine				Baguette et confiture 	Crème onctueuse vanille 
					Baguette et beurre 	



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 17 au 21 Novembre 2025
Crèche Moyens

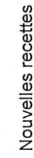


Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
-------	-------	----------	------	----------

Entrée	Potage parmentier (Légumes, pommes de terre, crème)	Coleslaw rouge	Potage Ardennais (Endives)	Betteraves	Céleri râpé
Plat Principal	Saumon sauce crème	Omelette	Esalope de volaille Sauce paprika Colin sauce paprika	Merlu sauce citron	Sauté de boeuf Colin au bouillon
Garniture	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
	Semoule	Riz	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Lentilles
Laitage	Camembert	Fromage blanc	Gouda	Petit suisse nature	Yaourt nature
Goûter	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Madeleine	Baguette et confiture	Tapioca lait chocolat	Cake 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



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 24 au 28 Novembre 2025
Crêche Moyens



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	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
	Petits pois	Lentilles	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Boullgour
Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Brie	Yaourt nature
Goûter	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



Diététique



et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Viande Origine France



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable





Semaine du 01 au 05 Décembre 2025

Crèche Moyens



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

Entrée	Salade de pommes de terre	Potage Ardennais (Endives)	Salade de bolognais	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 tomates
Garniture	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
	Lentilles	Semoule	Petits pois	Riz	Pâtes
Laitage	Fromage blanc	Gouda	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature
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 beurre	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



Produits BIO



Production locale



Pêche responsable



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge



Viande racée



Label Rouge





Semaine du 08 au 12 Décembre 2025
Crèche Moyens



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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
	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
Garniture	Riz	Pommes de terre vapeur	Polenta	Pâtes	Petits pois
	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc	Brie	Fromage frais
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



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 15 au 19 Décembre 2025

Grèche Moyens



	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	Purée de potiron et pommes de terre Pâtes	Purée de brocolis et pommes de terre Blé	Purée de carottes et patates douces Petits pois	Purée d'haricots verts et pommes de terre Pommes cube vapeur	Purée de céleri et pommes de terre Semoule
Laitage	Fromage blanc nature	Emmental	Fromage frais nature	Dessert de Noël	Petit moulé
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Cocktail de fruits	Compote de fruits
	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



Produits BIO



Label Rouge



Pêche responsable



Production locale



Produits BIO



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits BIO





Semaine du 22 au 26 Décembre 2025
Crèche Moyens



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

Entrée	Fermé			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Goûter				

Spécialité du chef

Viande racée

Nouvelles recettes

Label Rouge

Plat végétarien

Production locale

Pêche responsable

Plat DURABLE

Viande Origine France

Produits BIO

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Semaine du 29 Décembre au 02 Janvier 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
Dydia Plouffe
et son équipe

