

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 02 au vendredi 06 octobre 2023

Lundi 02 octobre

Salade iceberg
Pépites de dinde française
sauce crème
Cubes de poisson à la crème
Riz safrané
Yaourt velouté nature
Fruit de saison

Goûter : Sablé de retz, petit suisse nature
et purée pomme pruneau

Mardi 03 octobre

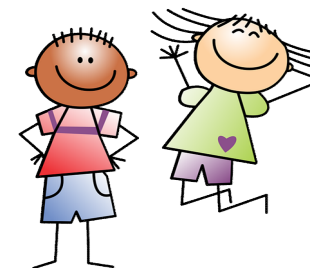
Concombres à la crème
Pépites de veau sauce milanaise
Omelette nature
Petits pois et carottes
Saint Paulin
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, yaourt velouté nature
et compote pomme vanille

Mercredi 04 octobre

Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce aurore
Pépites de porc français sauce
tomate
Purée de pommes de terre
Emmental
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



Jeudi 05 octobre

Salade de blé provençale
Pépites de dinde française
sauce crème
Œufs durs à la béchamel
Haricots verts
Fourme d'Ambert
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, vache qui rit
et purée pomme banane

Vendredi 06 octobre

Coleslaw
Pépites de bœuf français
sauce forestière
Cubes de poisson à la crème
Pommes de terre Dauphine
Kiri
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, fromage blanc nature
et purée pomme coing

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Pêche durable



Œufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Origine France

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 09 au vendredi 13 octobre 2023

Lundi 09 octobre

Betteraves vinaigrette
 Œuf dur à la béchamel
 Pépites de bœuf français
 sauce tomate
 Carottes
 Milanette
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , petit suisse nature
 et purée pomme pruneau

Mardi 10 octobre

Chou fleur vinaigrette
 Pépites de dinde français
 sauce marengo
 Cubes de poisson à la crème
 Torti
 Yaourt nature velouté
 Fruit de saison
 Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

Mercredi 11 octobre



Houmous
 Pépites de palette de porc 1/2 sel
 française sauce diable
 Pépites d'agneau sauce miel
 Haricots verts
 Carré de l'Est
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , kiri
 et purée pomme coing



Jeudi 12 octobre

Carottes râpées vinaigrette
 Brandade de poisson
 Omelette nature
 Purée de pommes de terre
 Fromage frais ail et fines herbes
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , yaourt nature
 et purée pomme banane

Vendredi 13 octobre

Taboulé
 Pépites de bœuf français
 sauce tomate
 Pépites de jambon au bouillon
 Petits pois
 Vache qui rit
 Fruit de saison
 Goûter : Sablé de retz, petit suisse nature
 et purée de poires

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023

Lundi 16 octobre

Haricots verts vinaigrette
Pépites de porc français
sauce crème
Pépites de veau sauce crème
Coquillettes
Tome noire
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle, petit suisse nature
et purée pomme banane

Mardi 17 octobre

Salade de lentilles
Pavé de hoki sauce crème aneth
Pépites de dinde française
sauce crème
Poêlée provençale
Cantal
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle, vache qui rit
et purée de pommes

Mercredi 18 octobre

Carottes râpées vinaigrette
Pépites de bœuf français
sauce forestière
Pépites de dinde française
au bouillon
Semoule
Petit suisse nature
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle, yaourt velouté nature
et purée pomme coing



Jeudi 19 octobre

Salade iceberg
Cubes de poisson à la crème
Pépites de palette 1/2 sel de porc
français sauce diable
Petits pois
Emmental
Fruit de saison

Goûter : Sablé de retz, fromage blanc nature
et purée pomme fraise

Vendredi 20 octobre

Concombres à la crème
Pépites de dinde française
sauce marengo
Omelette nature
Pommes de terre cubes sautées
Bleu douceur
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de pommes

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Pêche durable



Oeufs de France
Poules au sol



Légumes
Origine France



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Origine France

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 23 au vendredi 27 octobre 2023

Lundi 23 octobre

Taboulé
Pépites de bœuf français
sauce tomate
Haricots verts  
Chèvre
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  , kiri 
et purée pomme coing

Mardi 24 octobre

Salade iceberg
Pépites de jambon sauce tomate Cubes de poisson sauce crème
Torti 
Yaourt nature 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  , fromage blanc nature 
et purée pomme banane


Mercredi 25 octobre



Betteraves vinaigrette
Pépites de dinde française sauce forestière
Pépites de porc français sauce crème
Flan de courgettes
Saint Nectaire 
Fruit de saison
Goûter : Sablé de retz, fromage blanc nature 
et purée pomme pruneau



Jeudi 26 octobre

Céleri rémoulade
Pépites de veau sauce milanaise
Pépites de dinde française sauce crème
Pommes de terre cubes sautées
Kiri 
Fruit de saison
Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

Vendredi 27 octobre

Haricots verts vinaigrette
Poisson pané 
Pépites de jambon sauce tomate
Poêlée provençale
Fromage blanc nature 
Fruit de saison
Goûter : Baguette de tradition  , yaourt nature 
et purée pomme fraise

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 30 octobre au vendredi 03 novembre 2023

Lundi 30 octobre

Chou fleur vinaigrette
Pépites de bœuf français à l'oignon
Pépites de porc français sauce indienne
Torti 3 couleurs
Camembert
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , vache qui rit
et purée de poires



Mardi 31 octobre

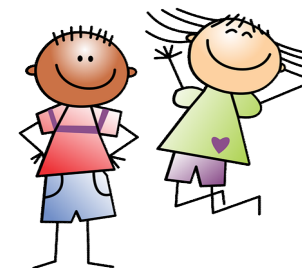
Concombres à la crème
Pépites de dinde française sauce crème
Pépites de veau sauce milanaise
Brocolis
Saint Paulin
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature
et purée pomme banane



Mercredi 01 novembre

FÉRIÉ



Jeudi 02 novembre

Haricots verts vinaigrette
Omelette nature
Pépites de veau au bouillon
Epinards béchamel
Tome noire
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature
et purée pomme banane



Vendredi 03 novembre

Betteraves vinaigrette
Pavé de hoki sauce dieppoise
Pépites de dinde française sauce crème
Riz safrané
Saint Nectaire
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée pomme pruneau



NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Pêche durable



Œufs de France
Poules au sol



Légumes



Lait collecté
en France



Lait 100%
français



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Origine France