

Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine 1 - du 1 aout au au 7 aout 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR sauce basquaise</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fournols</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de tomate vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards bio à la crème</p> <p>Riz créole</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette au fromage blanc</p> <p>Jambon blanc LR</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Purée de courgette et pomme de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf vf sauce printanière</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Haricots verts aux herbes</p> <p>Merlu sauce niçoise</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Semoule</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>
COLLATIO	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
GOÛTERS	<p>Boudoirs à l'orange bio</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Brie</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette bio et confiture d'abricot</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Cake nature</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme pruneaux</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Appellation d'origine protégée
-  Cuisiné par nos équipes
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture **BIO**
-  Menu végétarien



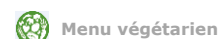
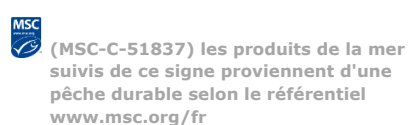
Menus CRECHES 18 mois - 3 ans

Semaine 1 - du 8 août au 14 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Sauté de porc LLV au romarin Emincés de dinde VF au bouillon</p> <p>Brocolis vapeur Blé</p> <p>Buchette lait mélangé</p> <p>Purée de pomme bio et myrtille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Lentilles provençales et orge perlée</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet au bouillon</p> <p>Purée de petits pois et pomme de terre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio et cannelle</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Rôti de veau lcl</p> <p>Semoule bio Ratatouille</p> <p>Comté AOP</p> <p>Purée de pomme bio et framboise</p>	<p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Colin au bouillon</p> <p>Pâtes perles Gratin de courgettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio et peche</p>
COLLATIO	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
GOÛTERS	<p>Baguette bio et beurre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier Fruit lcl</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature Purée de pomme</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Chanteneige Fruit</p>	<p>Baguette bio et confiture</p> <p>Petit fromage frais au lait entier Fruit</p>	<p>Cake nature</p> <p>Fromage blanc nature Fruit lcl</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



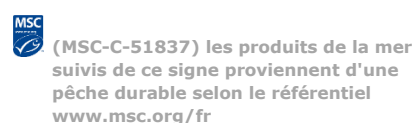
Menus CRECHES 18 mois - 3 ans

Semaine 1 - du 15 août au 21 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERIE	Betteraves bio vinaigrette Emincés de dinde LR sauce estragon Carottes à la parisienne Riz créole Gouda Fruit	Melon Rôti de boeuf VF au jus Purée de pois chiche Courgettes persillées Fromage frais tartare nature Purée de pomme bio myrtilles	Salade verte vinaigrette Colin sauce niçoise Mouliné de fond d'artichaut et quinoa Montcadi Croûte noire Purée de pomme bio et figue	Salade de haricots verts Omelette bio nature Epinards hachés bio à la crème Pommes de terre vapeur Fournols Fruit
COLLATIO	0	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
GOÛTERS	0 0 0	Baguette bio et barre de chocolat Yaourt nature Coupelle de purée de pomme banane	Madeleine Fromage blanc nature Fruit	Baguette bio et confiture de fraise Petit fromage frais au lait entier Fruit	Baguette bio et miel Yaourt nature Coupelle de pomme

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus CRECHES 18 mois - 3 ans

Semaine 1 - du 22 août au 28 août 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Melon</p> <p>Emincés de poulet vf façon fermière</p> <p>Carottes persillées Pâtes perles</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf vf sauce printanière</p> <p>Purée de fenouil et pomme de terre</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Lentilles à la provençales et orge perlée</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde LR</p> <p>Petits pois Riz créole</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Colin au bouillon de légumes</p> <p>Haricots verts persillés Semoule</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIO	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
GOÛTERS	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Gâteau aux cerises</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée


 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES 18 mois - 3 ans

Semaine 1 - du 29 aout au au 4 septembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Merlu vapeur au bouillon</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Haricots blancs sauce tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette bio nature et bouillon</p> <p>Epinards bio hachés à la crème</p> <p>Pâtes perles</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio banane</p>	<p>Salade de tomates lcl vinaigrette au basilic</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Carottes persillées bio</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme bio et abricot</p>	<p>Pastèque</p> <p>Sauce bolognaise bio</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Fromage fondu petit cotentin</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Soupe fraîche de concombre</p> <p>Colin vapeur au bouillon</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Quinoa</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Purée de pomme bio et pêche</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette bio et miel</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Boudoirs</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette bio</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Baguette bio et pâte à tartiner</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette bio et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

 Appellation d'origine protégée


 Cuisiné par nos équipes

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnemental

 (MSC-C-51837) les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel www.msc.org/fr

 Marée fraîche

 Produits local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien

