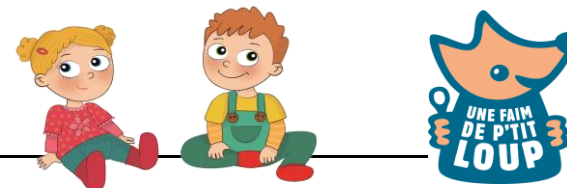


Menus CRECHES

Semaine du 7 au 13 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Emincés de poulet vf sauce moutarde</p> <p>Haricots verts persillés Purée de pois cassés</p> <p>Montboissié</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce citron</p> <p>Purée de potiron lcl</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio ananas</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Gratin de chou fleur Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio lcl</p>	<p>Potage de brocolis</p> <p>Sauté de veau lcl au jus</p> <p>Petits pois mijotés Coquillettes hve</p> <p>Emmental rapé</p> <p>Fruit</p>	<p>FERIE</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Boudoirs</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Baguette bio</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>0</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette bio et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</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

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 14 AU 20 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves ce2 vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde lr au curry</p> <p>Haricots beurre persillés Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit bio lcl</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Dalh de lentilles corail et riz</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf lrv sauce hongroise</p> <p>Brocolis sautés Polenta</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Carottes persillées Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p>Purée de pomme bio et ananas</p>	<p>Carottes lcl rapées vinaigrette</p> <p>Colin sauce crème aux herbes</p> <p>Purée de panais bio et de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette bio et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Biscuit petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme bio</p>	<p>Baguette bio et barre de chocolat</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Clafoutis aux raisins</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain aux céréales bio</p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</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

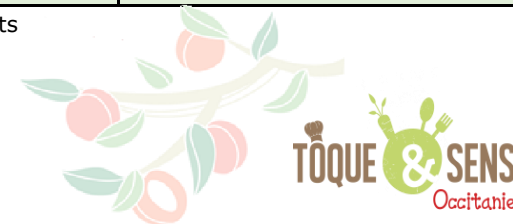
 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produits local

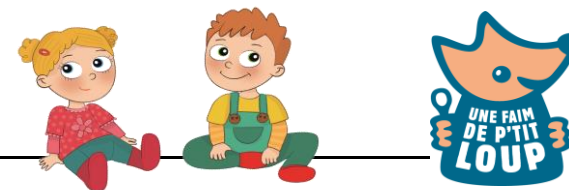
 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



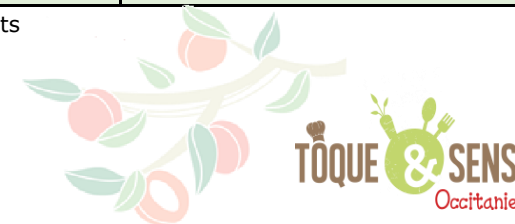
Menus CRECHES

Semaine du 21 au 27 novembre 2022



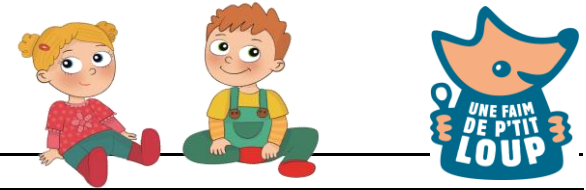
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de veau lcl sauce façon grand-mère</p> <p>Carottes persillées lcl Blé Cheddar Fruit</p>	<p>Céleri bio vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc sauce végétale carottes à l'orange crémée</p> <p>Epinards haché à la crème bio</p> <p>Pâtes perles Yaourt nature Cake au citron</p>	<p>Potage parmentier aux poireaux</p> <p>Emincés de poulet vf façon fermière</p> <p>Haricots beurre persillés Polenta Gouda Fruit</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de porc lcl sauce tomate</p> <p>Emincé de dinde vf sauce tomate</p> <p>Purée de céleri et pomme de terre Mimolette Purée de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Velouté de potiron lcl</p> <p>Omelette bio</p> <p>Chou fleur sauté Riz créole Brie Purée de poire</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain aux céréales bio Emmental Coupelle de pomme</p>	<p>Corn flakes Lait Fruit</p>	<p>Tapioca au chocolat au lait entier Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Baguette bio et beurre Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Baguette bio et miel Fromage blanc nature Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Menus CRECHES

Semaine du 28 novembre au 4 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Emincés d'endives aux pommes</p> <p>Jambon LR <i>Jambon de dinde</i></p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme bio ananas</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Carottes persillées lcl Purée de pois cassés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Potage Dubarry bio</p> <p>Emincés de dinde vf Vallée d'Auge</p> <p>Haricots plats persillés Pommes de terre sautées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge remoulade</p> <p>Sauté de bœuf vf sauce printanière</p> <p>Blettes persillées Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</p>	<p>Potage de légumes bio</p> <p>Hoki sauce Bretonne</p> <p>Mouliné de potiron lcl Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit bio</p>
COLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain aux céréales bio</p> <p>Fromage frais kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Baguette bio et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Baguette bio et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake marbré</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</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

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 5 décembre au 11 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf vf à la provençale</p> <p>Haricots beurre sautés Purée de pois cassés</p> <p>Montboissié</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet vf au bouillon</p> <p>Chou fleur sauté Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote de pomme bio et poire</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Omelette bio</p> <p>Epinards bio haché à la béchamel Semoule</p> <p>Carré</p> <p>Compote de pomme bio ananas</p>	<p>Salade de mâche</p> <p>Emincés de porc vf sauce caramel Emincés de dinde vf sauce au caramel</p> <p>Purée de betteraves bio et pomme de terre</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme bio et pruneau</p>	<p>Potage de légumes bio</p> <p>Dés de poisson blanc sauce citron</p> <p>Petits pois mijotés Riz créole</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Fruit bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Baguette bio et confiture de fraise</p> <p>Fromage blanc Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Baguette bio et beurre</p> <p>Yaourt nature Fruit</p>	<p>Baguette bio et chocolat</p> <p>Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme</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

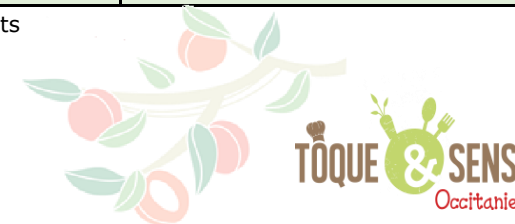
Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien









Menus CRECHES

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de potiron lcl et pois chiche</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette au miel</p> <p>Jambon LR</p> <p>Jambon de dinde</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Pates perles</p> <p>Comté AOP</p> <p>Compote de pomme bio poire</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf vf sauce niçoise</p> <p>Purée de panais bio et de pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves vinaigrette bio</p> <p>Colin vapeur sauce à l'estragon</p> <p>Haricots plats sautés</p> <p>Riz</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit lcl</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette bio et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de pomme coing</p>	<p>Biscuit petit beurre</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette bio et crème de marron</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clémentine</p>	<p>Baguette bio et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée de poire</p>	<p>Clafouti aux pommes caramel</p> <p>0</p> <p>Purée de pomme banane</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  Appellation d'origine protégée
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Cuisiné par nos équipes
-  Viande française
-  Haute valeur environnemental
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produits local
-  Produits issus de l'agriculture BIO
-  Menu végétarien



Menus CRECHES

Semaine du 19 au 25 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Céleri remoulade bio</p> <p>Sauté de bœuf vf sauce provençale</p> <p>Carottes persillées lcl Haricots blanc</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Brocolis sautés Coquillettes</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Potage de potiron bio</p> <p>Sauté de porc lcl Marengo</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Petits pois Boulgour</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de cœurs de palmiers</p> <p>Emincés de poulet vf sauce végétale au curry</p> <p>Haricots verts persillés Pommes vapeur</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Colin sauce champignons crémée</p> <p>Epinards bio béchamel Semoule HVE</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit bio lcl</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette bio et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Biscuit Madeleine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette bio et confiture d'abricot</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Riz soufflé et lait entier</p> <p>Coupelle de purée de Pomme</p>	<p>Tapioca au chocolat au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</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

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien

