





# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 7 au 13 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Potage de légumes</p> <p>Emincés de poulet vf</p> <p>Haricots verts persillés Purée de pois cassés</p> <p>Montboissié</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Dés de poisson blanc</p> <p>Purée de potiron lcl et pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Purée de pomme bio ananas</b></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Gratin de chou fleur Pommes vapeur</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de pomme bio lcl</b></p>	<p>Potage de brocolis</p> <p>Sauté de veau lcl au bouillon</p> <p>Petits pois mijotés Coquillettes hve</p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit</p>	<p><b>FERIE</b></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><b>Baguette bio</b></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><b>Baguette bio et confiture de fraise</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>

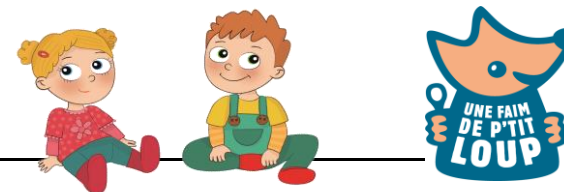
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  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



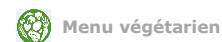
# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 14 AU 20 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Betteraves ce2 vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde lr au bouillon</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Riz créole</p> <p>Camembert</p> <p><b>Fruit bio lcl</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p><b>Purée de courge butternut bio</b></p> <p>et pomme de terre</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf llv au bouillon</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Polenta</p> <p>Emmental</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Jambon LR</p> <p><b>Jambon de dinde</b></p> <p>Carottes persillées</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>Fromage frais Rondelé nature</p> <p><b>Purée de pomme bio et ananas</b></p>	<p>Carottes lcl rapées vinaigrette</p> <p>Colin au bouillon</p> <p><b>Purée de panais bio</b></p> <p>et de pomme de terre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p><b>Baguette bio et confiture de fraise</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme banane</p>	<p>Biscuit petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Coupelle de purée de pomme bio</b></p>	<p><b>Baguette bio et barre de chocolat</b></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><b>Pain aux céréales bio</b></p> <p>Samos</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# Menus CRECHES 12 - 18 mois

## Semaine du 21 au 27 novembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de veau llv au bouillon</p> <p>Carottes persillées lcl Blé Cheddar Fruit</p>	<p><b>Céleri bio vinaigrette</b></p> <p>Dés de poisson au bouillon</p> <p><b>Epinards haché à la crème bio</b></p> <p>Pâtes perles Yaourt nature Cake au citron</p>	<p>Potage parmentier aux poireaux</p> <p>Emincé de poulet vf au bouillon</p> <p>Haricots beurre persillés Polenta Gouda Fruit</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Sauté de porc llv au bouillon <b>Emincé de dinde vf au bouillon</b></p> <p>Purée de céleri et pomme de terre Mimolette <b>Purée de pomme bio et pruneaux</b></p>	<p>Velouté de potiron lcl</p> <p><b>Œuf dur bio</b></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
GOUTERS	<p><b>Pain aux céréales bio</b> 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><b>Baguette bio et beurre</b> Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p><b>Baguette bio et miel</b> Fromage blanc nature Fruit de saison</p>

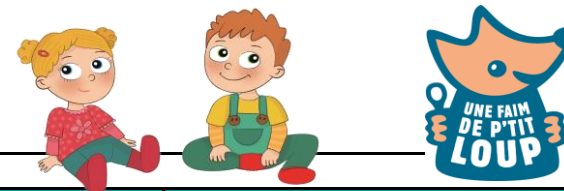
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

-  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 12 - 18 mois

Semaine du 28 novembre au 4 décembre 2022



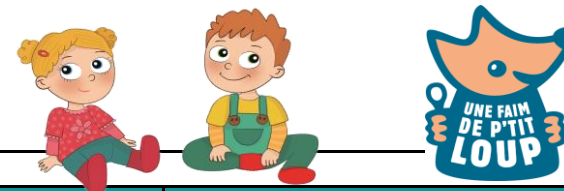
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Emicés d'endives aux pommes</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Petits pois Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Purée de pomme bio ananas</b></p>	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Carottes persillées lcl Purée de pois cassés</p> <p>Edam</p> <p>Fruit lcl</p>	<p><b>Potage Dubarry bio</b></p> <p>Emincés de dinde au bouillon</p> <p>Haricots plats persillés Pommes de terre sautées</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf vf au bouillon</p> <p>Blettes persillées Pâtes perles</p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Purée de pomme bio à la fleur d'oranger</b></p>	<p><b>Potage de légumes bio</b></p> <p>Hoki vapeur au bouillon</p> <p>Mouliné de potiron lcl Riz créole</p> <p>Coulommiers</p> <p><b>Fruit bio</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p><b>Pain aux céréales bio</b></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><b>Baguette bio et barre de chocolat</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p><b>Baguette bio et confiture d'abricot</b></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



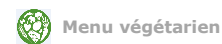
# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 5 décembre au 11 décembre 2022



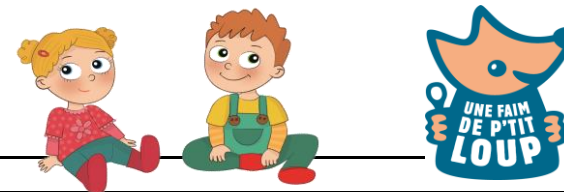
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf vf au bouillon</p> <p>Haricots beurre sautés</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Montboissié</p> <p><b>Compote de pomme bio</b></p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Emincés de poulet vf au bouillon</p>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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits






# Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 12 au 18 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Purée de potiron Ici et pois chiche</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Haricots verts persillés Polenta</p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Compote de pomme bio</b></p>	<p>Carottes râpées Ici vinaigrette au miel</p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Chou fleur vapeur Pates perles</p> <p>Comté AOP</p> <p><b>Compote de pomme bio poire</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Sauté de bœuf vf au bouillon</p> <p><b>Purée de panais bio</b> et de pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Betteraves vinaigrette bio</b></p> <p>Colin vapeur</p> <p>Haricots plats persillés Riz</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit Ici</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p><b>Baguette bio et confiture de fraise</b></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><b>Baguette bio et crème de marron</b></p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Clémentine</p>	<p><b>Baguette bio et barre de chocolat</b></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 12 - 18 mois

Semaine du 19 au 25 décembre 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Céleri remoulade bio</b></p> <p>Sauté de bœuf vf au bouillon</p> <p>Carottes persillées lcl Haricots blanc</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>	<p>Salade iceberg</p> <p><b>Œuf dur bio</b></p> <p>Brocolis sautés Coquillettes</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>	<p><b>Potage de potiron bio</b></p> <p>Sauté de porc lcl au bouillon</p> <p><b>Emincés de dinde vf au bouillon</b></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 au bouillon</p> <p>Haricots verts persillés Pommes vapeur</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Dés de poisson blanc au bouillon</p> <p><b>Epinards bio béchamel</b> Semoule HVE</p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Fruit bio lcl</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p><b>Baguette bio et barre de chocolat</b></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><b>Baguette bio et confiture d'abricot</b></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

