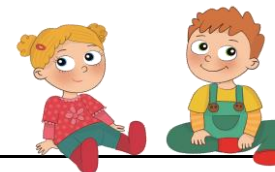


# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de poulet LR sauce façon fermière</p> <p>Petits pois Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Batavia</p> <p><b>Oeufs durs bio</b></p> <p><b>Epinards bio béchamel</b> Pâtes perles</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p><b>Purée de pomme bio et cannelle</b></p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Sauté de porc CE2 sauce au caramel <b>Emincés de dinde vf sauce au caramel</b></p> <p><b>Brocolis bio</b> Polenta</p> <p>Tomme grise</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Céleri râpé bio vinaigrette</b></p> <p>Rôti de veau vf sauce échalote</p> <p>Haricots verts sautés Riz</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette balsamique</p> <p>Dés de colin sauce aux épices douces</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p><b>Purée de pomme bio banane</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette et gelée de groseille</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Coupelle de purée de pomme hve</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fromage frais rondelé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit lcl</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Blédichef</p> <p>Emmental portion</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Fondue de poireaux Risettis</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p><b>Purée de pomme bio pêche</b></p>	<p>Salade verte Ici</p> <p>Rôti de veau VF au jus</p> <p>Haricots beurre CE2 Purée de pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p>Carottes râpées Ici vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'alaska vapeur sauce champignons crémée</p> <p>Blettes Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p><b>Purée de pomme bio pruneaux</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS		<p>Pain et miel</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</p>	<p>Pain complet</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

Semaine du 18 novembre au 24 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Haricots vert bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de bœuf vf charolais Sauce paprika et persil</p> <p><b>Carottes persillées bio</b> Purée de pois chiche</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Rôti de porc vf CE2 sauce aux oignons <b>Rôti de dinde vf au jus</b></p> <p><b>Epinards bio à la crème</b> Polenta</p> <p>Cantal AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Céleri rapé vinaigrette</p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz</p> <p><b>Yaourt nature bio</b></p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Filet de poulet LR sauce façon fermière</p> <p><b>Gratin de brocolis bio</b> <b>Coquillettes bio</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Des de colin sauce citron</p> <p>Haricots beurre <b>Blé bio</b></p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Sablés</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fomage fondu kiri</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain et barre de chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pêche</p>	<p>Corn flakes</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p><b>Brocolis bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de porc VF CE2 sauce blanquette <b>Emincés de dinde vf</b></p> <p>Riz Jardinière de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Dès de colin d'alaska vapeur sauce citron persillée</p> <p>Blettes béchamel Pomme de terre vapeur</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p><b>Carottes râpées bio vinaigrette</b></p> <p>Emincés de dinde LR au au curry</p> <p>Haricots verts CE2 persillés Boulgour</p> <p>Emmental</p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>	<p>Soupe de légumes</p> <p><b>Bolognaise bio</b></p> <p><b>Carottes bio sautées Coquillettes bio</b></p> <p>Brie</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Endives émincées aux pommes</p> <p><b>Omelette bio aux fines herbes</b></p> <p>Purée de potiron lcl et de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</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>Madeleine</p> <p>Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p><b>Yaourt nature bio</b> Fruit</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fromage fondu cantafrais Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 2 décembre au 8 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Emincés de dinde LR sauce caramel</p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Céleri finement râpé vinaigrette</p> <p>Dalh de lentilles corail et riz</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>	<p>Soupe Dubarry</p> <p>Boulettes de bœuf vf sauce tomate</p> <p>Carottes lcl persillées</p> <p><b>Semoule bio</b></p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit lcl</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette bio</b></p> <p>Jambon LR</p> <p><b>Jambon de dinde</b></p> <p>Petits pois</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Dés de colin sauce bretonne</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>
COLLATIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain aux céréales</p> <p>Samos</p> <p>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</p>	<p>Gâteau au fromage blanc</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 9 décembre au 15 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Soupe de courgettes au fromage fondu</p> <p>Emincés de dinde LR</p> <p>sauce façon grand-mère</p> <p>Petits pois Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Carottes rapées bio vinaigrette</b></p> <p><b>Omelette bio</b></p> <p><b>Epinards bio à la crème</b> Pâtes perles</p> <p>Brie</p> <p><b>Purée de pomme bio et canelle</b></p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de porc VF CE2 façon marengo</p> <p><b>Emincés de dinde vf façon marengo</b></p> <p><b>Brocolis bio</b> Purée de pomme de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais</p> <p>sauce provençale</p> <p><b>Carottes bio persillées</b> Polenta</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska</p> <p>sauce carottes orange crémée</p> <p>Purée de potiron Icl et de pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p><b>Purée de pomme bio et poire</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Baguette et chocolat</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Cupelle de purée de poire</p>	<p>Pain au lait et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Cupelle de purée de pomme</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fromage fondu samos</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseille</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

## Semaine du 16 décembre au 22 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Soupe de légumes</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais sauce orientale</p> <p><b>Carottes bio persillées</b> <b>Blé bio</b></p> <p>Yaourt nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Dés de colin D'Alaska sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots beurre persillés Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p><b>Purée de pomme bio et pruneaux</b></p>	<p><b>Salade verte bio</b></p> <p>Jambon LR <b>Jambon de dinde</b></p> <p>Chou fleur sauté Coquille HVE</p> <p>Saint Paulin</p> <p><b>Purée de pomme bio et banane</b></p>	<p><b>Repas de fin d'année</b></p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Risetti aux légumes et pois cassés</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p><b>Fruit bio</b></p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Pain complet</p> <p>Fromage frais Saint Morêt</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Sablés</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit lcl</p>		<p>Cake marbré</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>

 Appellation d'origine protégée

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française


 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



# Menus CRECHES 18 mois / 3 ans

Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERMEE	FERMEE	FERIE	<p><b>Betteraves bio vinaigrette</b></p> <p>Sauté de porc VF CE2 sauce façon fermière</p> <p><b>Emincés de dinde vf sauce façon fermière</b></p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p>Endives émincées aux pommes</p> <p>Dès de colin d'Alaska</p> <p>sauce tomate</p> <p><b>carottes bio persillées</b></p> <p>Lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p><b>Purée de pomme bio</b></p>
COLLATIO				Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS				<p>Baguette et chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>	<p>Cake au chocolat et à la mandarine</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>

