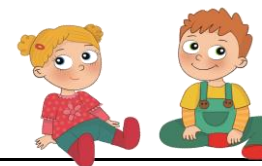


Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 4 novembre au 10 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p>Petits pois Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Batavia</p> <p>Oeufs durs bio</p> <p>Epinards bio à la crème Pâtes perles</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Purée de pomme bio et cannelle</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Sauté de porc CE2 au bouillon Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Brocolis bio Polenta</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri râpé bio vinaigrette</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Haricots verts sautés Riz</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>	<p>Chou rouge râpé vinaigrette balsamique</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Purée de potiron et de pommes de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Purée de pomme bio banane</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>Boudoir</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 Ici</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 12 - 18 mois

Semaine du 11 novembre au 17 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>FERIE</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Petit pot plat complet</p> <p>Emmental portion</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Chou rouge vinaigrette balsamique</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Fondue de poireaux Risettis</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme bio pêche</p>	<p>Salade verte lcl</p> <p>Rôti de veau vf au bouillon</p> <p>Haricots beurre CE2 Purée de pomme de terre</p> <p>Brie</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'alaska vapeur au bouillon</p> <p>Blettes Riz créole</p> <p>Gouda</p> <p>Purée de pomme bio pruneaux</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	0 0 0	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Coupelle de purée de pomme abricot</p>	<p>Pain complet</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse</p> <p>0</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 12 - 18 mois

Semaine du 18 novembre au 24 novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Haricots verts bio vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p>Carottes persillées bio Purée de pois chiche</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Rôti de porc vf CE2 au bouillon</p> <p>Rôti de dinde vf au bouillon</p> <p>Purée d'épinards bio Polenta</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri rapé vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de brocolis bio de pomme de terre</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>	<p>Soupe de potiron</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p>Petits pois Pâtes perles</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Dés de colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Haricots beurre Blé bio</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Purée de pomme bio et banane</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>Fromage 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>Boudoir</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

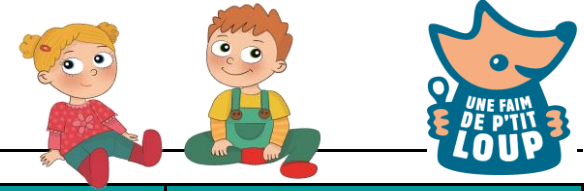
Produits issus de l'agriculture BIO

Menu végétarien



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 25 novembre au 1 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Brocolis bio vinaigrette</p> <p>Emincés de porc vf CE2 au bouillon</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Riz</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Dès de colin d'alaska vapeur au bouillon</p> <p>Blettes sautées</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Haricots verts CE2 persillés</p> <p>Boullgour</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Emincés de boeuf vf charolais au bouillon</p> <p>Carottes bio sautées</p> <p>Coquillettes bio</p> <p>Brie</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Endives émincées aux pommes</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de potiron lcl et de pommes de terre</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLAT IONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	<p>Madeline</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Polenta crémeuse au lait entier</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain aux céréales</p> <p>Fromage fondu cantafrais</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 12 - 18 mois

Semaine du 2 décembre au 8 décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Emincés de dinde LR au bouillon</p> <p>Chou fleur Pâtes perles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri finement râpé vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de potiron lcl et de pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Soupe Dubarry</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p>Carottes lcl persillées Semoule bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit lcl</p>	<p>Betteraves vinaigrette bio</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Petits pois Purée de pommes de terre</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées lcl vinaigrette</p> <p>Dés de colin au bouillon</p> <p>Haricots verts sautés Polenta</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Purée de pomme bio et poire</p>
COLLATIONS	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

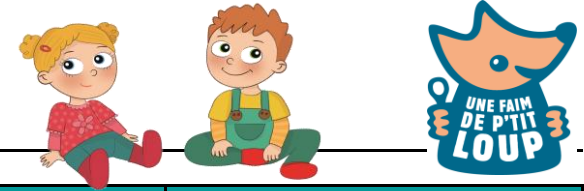
 Produits issus de l'agriculture BIO

 Menu végétarien



Menus CRECHES 12 - 18 mois

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 au bouillon</p> <p>Petits pois Boulgour</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Carottes rapées bio vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio au bouillon</p> <p>Epinards bio à la crème Pâtes perles</p> <p>Brie</p> <p>Purée de pomme bio et canelle</p>	<p>Macédoine vinaigrette</p> <p>Sauté de porc VF CE2 au bouillon</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Brocolis bio Purée de pomme de terre</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri râpé vinaigrette</p> <p>Emincés de bœuf vf charolais au bouillon</p> <p>Carottes bio persillées Polenta</p> <p>Petit fromage frais au lait entier</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Dés de colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée de potiron Ici et de pois chiche</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de pomme bio et poire</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>Coupelle de purée de poire</p>	<p>Pain et miel</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Boudoir</p> <p>Lait</p> <p>Coupelle 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

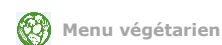


Menus CRECHES 12 - 18 mois

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 au bouillon</p> <p>Carottes bio persillées Blé bio</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Dés de colin D'Alaska au bouillon</p> <p>Haricots beurre persillés Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p>Purée de pomme bio et pruneaux</p>	<p>Salade verte bio</p> <p>Jambon LR Jambon de dinde</p> <p>Chou fleur sauté Coquillettes HVE</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Purée de pomme bio et banane</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de poulet LR au bouillon</p> <p>Epinards bio à la crème Riz</p> <p>Montcadi croute noire</p> <p>Purée de pomme bio</p>	<p>Betteraves CE2 vinaigrette</p> <p>Œuf dur bio</p> <p>Purée de carottes bio et de pois cassés</p> <p>Fromage frais tartare nature</p> <p>Fruit bio</p>
COLLATIONS	Fruit de saison	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>Baguette et confiture</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake marbré</p> <p>Lait entier</p> <p>Coupelle de purée de pomme</p>



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 30 décembre au 5 janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	FERMEE	FERMEE	FERIE	<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Sauté de porc VF CE2 au bouillon</p> <p>Emincés de dinde vf au bouillon</p> <p>Haricots verts sautés Purée de pomme de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Endives émincées aux pommes</p> <p>Dès de colin d'Alaska au bouillon</p> <p>Purée de carottes bio et de lentilles</p> <p>Mimolette</p> <p>Purée de pomme bio</p>
COLLATIONS				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>

 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

