



MENUS CRECHES



SEMAINE DU 03 JUIN AU 07 JUIN 2024

	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
PLUS DE 18 MOIS					
Déjeuner	Concombres BIO Escalope de poulet Tortis Velouté nature Fruit BIO	Salade composée * Poisson blanc Sauté de courgettes BIO Chanteneige Tarte pommes maison	Betteraves BIO vinaigrette Steak de bœuf Blé aux petits légumes Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Salade de pâtes * Steak de porc Purée haricots verts BIO Comté Fruit de saison	Salade de pommes de terre Poisson meunière maison Carottes BIO Mini roitelet Fruit de saison
Goûter	Pain / pâte à tartiner Lait BIO Fruit	Gâteaux secs Yaourt aromatisé BIO Fruit BIO	Pain / barre chocolat Lait BIO Compote de pommes BIO	Pain Babybel Fruit BIO	Gâteau maison Lait BIO Fruit
DE 7 A 17 MOIS					
Déjeuner	Escalope de poulet mixée Purée choux fleurs + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes fraises	Poisson blanc mixé Purée courgettes BIO + PDT Fromage blanc BIO Compote pomme framboise	Steak de bœuf mixé Purée betteraves BIO + PDT Velouté nature Compote de pommes BIO	Steak de porc mixé Purée har. verts BIO + PDT Petit suisse nature Compote de poires	Filet de poisson mixé Purée carottes BIO + PDT Velouté nature Compote pomme banane
Goûter	Velouté nature Compote pomme banane	Yaourt aromatisé BIO Compote pommes BIO	Fromage blanc aux fruits Compote pomme fraise	Velouté nature Compote pommes BIO	Fromage blanc BIO Compote pomme framboise
DE 4 A 6 MOIS					
Déjeuner	Purée de choux fleurs Yaourt nature BIO	Purée courgettes BIO Fromage blanc BIO	Purée betteraves BIO Velouté nature	Purée haricots verts BIO Petit suisse nature	Purée carottes BIO Velouté nature
Goûter	Compote pomme banane	Compote pommes BIO	Compote pomme fraise	Compote pommes BIO	Compote pomme framboise

* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique

SALADE DE PATES : Tortis, tomate, concombre, basilic

SALADE COMPOSEE : Avocat, tomate, maïs



Fait maison



Pêche durable



MENUS CRECHES



SEMAINE DU 10 JUIN AU 14 JUIN 2024

	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
PLUS DE 18 MOIS					
Déjeuner	Salade de riz * Emincé blanc de volaille Brocolis Samos Fruit BIO	Feuilleté au fromage Poisson blanc Carottes BIO au beurre Yaourt aromatisé BIO Fruit	Tomates BIO mozzarella Steak de bœuf Coquillettes Edam Fraises	Concombres BIO à la crème Escalope de porc Purée de patate douce Cantal BIO Fruit de saison	Taboulé * Filet de poisson Sauté de courgettes BIO Saint nectaire Fruit de saison
Goûter	Biscuits Petits suisses naturels BIO Fruit de saison	Pain / confiture Lait BIO Fruit BIO	Gâteau maison Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Pain / barre chocolat Lait BIO aromatisé Fruit BIO	Madeleine Velouté nature Fruit
DE 7 A 17 MOIS					
Déjeuner	Emincé volaille mixé Purée de brocolis + PDT Velouté nature Compote pommes BIO	Poisson blanc mixé Purée carottes BIO + PDT Fromage blanc Compote pomme banane	Steak de bœuf mixé Purée betteraves BIO + PDT Petit suisse BIO Compote pomme abricot	Escalope de porc mixée Purée de potiron et patate douce Velouté nature Compote pomme fraise	Filet de poisson mixé Purée courgettes BIO + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes BIO
Goûter	Petits suisses naturels BIO Compote pomme abricot	Yaourt nature BIO Compote pomme framboise	Yaourt aromatisé BIO Compote poire	Petits filous fruits BIO Compote pommes BIO	Velouté nature Compote pomme banane
DE 4 A 6 MOIS					
Déjeuner	Purée de brocolis Velouté nature	Purée carottes BIO Fromage blanc	Purée betteraves BIO Petit suisse BIO	Purée de potiron Velouté nature	Purée courgettes Yaourt nature BIO
Goûter	Compote pomme abricot	Compote pomme framboise	Compote poire	Compote pommes BIO	Compote pomme banane

* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



TABOULE: Semoule, concombre, tomate
 SALADE DE RIZ : Riz, tomate, concombre





MENUS CRECHES



SEMAINE DU 17 JUIN AU 21 JUIN 2024

	LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI 19/06	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
PLUS DE 18 MOIS					
Déjeuner	Salade de pommes de terre Jambon blanc Choux fleurs BIO Bonbel Fruit BIO	Saucisson à l'ail Emincé de bœuf Courgettes BIO au basilic Emmental Fruit de saison	Melon Escalope de dinde Purée Kiri Pomme au four	Cruautés * Escalope de veau Pâtes BIO Rondelé Fruit BIO	Carottes râpées BIO Filet de poisson Riz créole Petit suisse BIO Compote pommes abricots
Goûter	Pain / barre de chocolat Fromage blanc nature BIO Fruit de saison	Gâteau maison Yaourt à boire Fruit BIO	Pain / pâte à tartiner Lait BIO aromatisé Fruit de saison	Pain Saint bricet Fruit de saison	Pain / confiture Lait BIO Fruit de saison
DE 7 A 17 MOIS					
Déjeuner	Jambon blanc mixé Purée betteraves + PDT Petit suisse BIO Compote pommes fraises	Emincé de bœuf mixé Purée courgettes BIO + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes BIO	Escalope de dinde mixée Purée de légumes + PDT Velouté nature Compote pommes banane	Escalope de veau mixée Purée de brocolis + PDT Fromage blanc BIO Compote pommes BIO	Filet de poisson mixé Purée de carottes BIO + PDT Petit suisse BIO Compote pommes abricots
Goûter	Fromage blanc nature BIO Compote Pommes BIO	Velouté nature Compote de poires	Petits suisses BIO Compote pommes BIO	Yaourt aromatisé BIO Compote pomme banane	Velouté nature Compote pommes fraises
DE 4 A 6 MOIS					
Déjeuner	Purée de betteraves Petit suisse BIO	Purée courgettes BIO Yaourt nature BIO	Purée de légumes Velouté nature	Purée de brocolis Fromage blanc BIO	Purée carottes BIO Petit suisse BIO
Goûter	Compote pommes BIO	Compote de poires	Compote pommes BIO	Compote pommes banane	Compote pommes fraises

* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne

Poisson frais	Viande Bovine Française	Label rouge	Issu de Agriculture Biologique
CRUDITES : Carottes, tomate, concombres	Fait maison	Pêche durable	



MENUS CRECHES



SEMAINE DU 24 JUIN AU 28 JUIN 2024

	LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI 26/06	JEUDI 27/06	VENREDI 28/06
PLUS DE 18 MOIS					
Déjeuner	Pastèque Escalope de dinde Coquillettes Saint nectaire Fruit de saison BIO	Melon Filet de poisson meunière Pommes vapeur Gouda Fruit BIO	Salade pâtes et dés jambon* Steak de bœuf Haricots verts BIO Petit filou Compote de pommes BIO	Concombres BIO vinaigrette Escalope de porc Riz pilaf Samos Fruit de saison	Salade de blé* Filet de poisson Epinards à la crème Vache qui rit Fruit BIO
Goûter	Pain / miel Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain / barre chocolat Lait BIO Fruit BIO	Gâteau maison Yaourt nature BIO Fruit	Madeleine Lait BIO aromatisé fruit BIO	Pain / confiture Lait BIO Fruit de saison
DE 7 A 17 MOIS					
Déjeuner	Escalope de dinde mixée Purée potiron + PDT Yaourt nature BIO Compote pommes BIO	Filet de poisson mixé Purée de carottes + PDT Petit suisse Compote pomme framboise	Steak de bœuf mixé Purée haricots verts BIO + PDT Velouté nature Compote pommes bananes	Escalope de porc mixée Purée de petits pois + PDT Yaourt nature BIO Compote de poires	Filet de poisson mixé Purée d'épinards +PDT Fromage blanc Compote pommes fraises
Goûter	Velouté aux fruits Compote pommes bananes	Yaourt nature BIO Compote de poires	Yaourt nature BIO Compote de pommes BIO	Petits suisses Compote pommes abricots	Velouté aux fruits Compote de pommes BIO
DE 4 A 6 MOIS					
Déjeuner	Purée de potiron Yaourt nature BIO	Purée de carottes Petit suisse	Purée haricots verts BIO Velouté nature	Purée de petits pois Yaourt nature BIO	Purée d'épinards Fromage blanc
Goûter	Compote pommes bananes	Compote de poires	Compote pommes BIO	Compote pommes abricots	Compote pommes BIO

* Les menus peuvent être modifié selon les approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Poisson frais



Viande Bovine Française



Label rouge



Issu de Agriculture Biologique



Fait maison



Pêche durable

SALADE PATES ET DES DE JAMBON: Tortis, tomate, concombre, basilic, dés de jambon

SALADE DE BLE : Blé, concombre, poivron