Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 02 au 06 novembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots rouges, tomates et épices chili	Carottes râpées vinaigrette	Endive vinaigrette	Betteraves Vinaigrette	Soupe au potiron
Sauté de bœuf sauce tomate origan	Jambon blanc S/P: jambon de dinde	Poulet rôti sauce façon orientale	Dahl de lentilles beluga et riz	Filet de colin d'Alaska
Haricots verts à l'ail Et semoule	Torsades Et brocolis	Pomme de terre quartier avec peau		Purée de brocolis
Yaourt nature	Fromage frais Saint Môret	Fromage blanc nature	Saint Nectaire	Coulommiers
Fruit de saison	Compote banane	Fruit de saison	Compote coing	Fruit de saison

Goûter

GRAND	Baguette et beurre Compote banane	Fourré cacao Fruit de saison	Sablé Lait demi écrémé	Palmier Fruit de saison	Pain de mie et miel Yaourt nature

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 09 au 13 novembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre	Betteraves		Soupe de tomates	Chou blanc vinaigrette
Riz sauce curry, pois chiche, épinards	Steak haché de bœuf au jus d'oignons	FERIE - ARMISTICE 1918	Dés de saumon sauce crème aux herbes	Emincé de porc sauce oignons cornichon moutarde *S/P: émincé de dinde*
	Chou fleur et pomme de terre		Penne semi complète Et épinards	Carottes cumin Et boulgour
Fromage fondu Croc lait	Yaourt nature		Mimolette	Petit fromage frais nature
Compote pomme	Fruit de saison		Fruit de saison	Gâteau au chocolat

Goûter

GRAND	Baguette et confiture Fruit de saison	Palets bretons Jus multifruit		Baguette et pâte à tartiner Compote poire	Sablé Fruit de saison

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 16 au 20 novembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricot blanc à la marocaine	Carottes râpées Vinaigrette	Radis	Panais rémoulade aux pommes	Betterave vinaigrette
Filet de poulet sauce curry	Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs (semoule)	Hoki sauce crème	Sauté de veau au jus	Coquillettes sauce fromage Tartiflette emmental
Gratin de courgettes Et pomme de terre		Brocolis Et riz	Purée de potiron	
Bûche mélangée	Pont l'Evêque	Fromage blanc nature	Fromage fondu Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison	Cake noix de coco	Fruit de saison

Goûter

GRAND	Brioche et confiture Compote ananas	Sablé Fruit de saison	Baguette et Fromage fondu Jus de pomme	Gaufrettes Fruit de saison	Petits beurres Lait demi écrémé

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 23 au 27 novembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche, betterave vinaigrette	Taboulé	Chou rouge vinaigrette fromage blanc ciboulette	Soupe de potiron au fromage fondu vache qui rit	Radis
Roti de porc au jus *S/P: Roti de dinde*	Omelette	Sauté de bœuf sauce barbecue	Macaroni semi complète sauce canard haricot blanc tomate façon bolognaise	Merlu sauce oseille
Lentilles mijotées Et carottes	Haricots verts persillés Et blé	Pomme de terre quartier avec peau		Purée d'épinard
Tomme grise	Yaourt nature	Camembert	Fromage frais saint Moret	Petit fromage frais nature
Compote abricot	Fruit de saison	Compote pêche	Fruit de saison	Cake à la fleur d'oranger

Goûter

GRAND	Fourré cacao Fruit de saison	Baguette et confiture Compote banane	Palmiers Fruit de saison	Pain au chocolat Lait demi écrémé	Baguette et fromage fondu Fruit de saison

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Produit de la mer durable
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 30 au 04 décembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poireaux vinaigrette	Endives Vinaigrette	Soupe de courgette au fromage fondu vache qui rit	Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur
Steak haché de veau sauce curry	Sauté de porc S/P: Roti de dinde sauce forestière	Parmentier de bœuf et purée de pomme de terre	Riz chili et égrené végétal	Dés de Colin d'Alaska sauce crème
Pennes	Petits pois mijotés et boulgour			Gratin de chou fleur
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Edam	Fromage blanc nature	Fromage frais Croc lait
Fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison	Smoothie pomme banane	Fruit de saison

Goûter

GRAND	Fourré cacao Lait demi écrémé	Baguette et pâte à tartiner Fruit de saison	Biscuits petit beurre Jus multi fruit	Céréales Lait demi écrémé	Pain au lait et beurre Compote pomme

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Produit de la mer durable
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 07 au 11 décembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc et carottes	Salade iceberg vinaigrette	Salade de blé aux légumes	Soupe de légumes *(carotte, navet, oignon)*	Chou blanc vinaigrette
Œuf dur béchamel	Sauté de bœuf sauce façon orientale	Merlu sauce estragon	Filet de poulet sauce curry	Jambon blanc de porc S/P : Jambon de dinde
Riz petits légumes	Semoule Et brocolis à l'ail	Carottes persillées Et boulgour	Coquillettes Et ratatouille	Haricots beurre et Blé sauce tomate
Coulommiers	Cantal	Petit fromage blanc au lait entier nature	Yaourt nature	Fromage fondu St Moret
Compote pomme	Compote coing	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau haricot blanc chocolat

Goûter

GRAND	Baguette et confiture Fruit de saison	Biscuit grillé chocolat Fruit de saison	Baguette et fromage fondu Jus d'orange	Pain au chocolat Lait demi écrémé	Madeleine Fruit de saison

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Produit de la mer durable
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 14 au 18 décembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Repas de Noël	
	Houmous pois chiche	Chou rouge vinaigrette	Soupe parmentier *(poireau, pomme de terre, crème)*	***Rillette de colin d'Alaska et ciboulette***	Betterave *Vinaigrette*
	Colin d'Alaska au jus	Farfalles, pois chiches à la marocaine	Rôti de bœuf sauce au thym	***Filet de poulet sauce pain d'épices***	Roti de porc S/P: rôti de dinde au jus
	Epinards béchamel et riz		Petit pois et pomme de terre vapeur	***Pomme de terre rösti étoile***	Brocolis Et semoule
	Petit fromage blanc lait entier	Edam	Camembert	***Babybel***	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Compote coing	Fruit de saison	***Gateau façon financier épices de Noël***	Fruit de saison
Goûter					
GRAND	Pain de mie et miel Jus de pomme	Sablé coco Fruit de saison	Baguette et confiture Petit fromage blanc lait entier	Gaufrettes Fruit de saison	Fourré cacao Lait demi écrémé

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Produit de la mer durable
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 21 au 25 décembre 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis et beurre	Salade de risetti aux légumes	Soupe de carotte	Chou rouge vinaigrette	
Poulet rôti sauce aigre douce	Sauté de porc S/P: sauté de dinde Jus aux oignons	Macaronis et légumes à la mexicaine	Hoki sauce bretonne	
Riz semi complet Et carottes	Haricots verts et lentilles		Purée de pois cassés	**Réveillon de Noël**
Fromage frais Tartare nature	Petit fromage blanc au lait entier	Brie	Yaourt nature	
Compote banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au caramel	

Goûter

GRAND	Sablé Fruit de saison	Pain au chocolat Lait demi écrémé	Baguette et fromage fondu Purée de pomme	Pain au lait et confiture Fruit de saison

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Produit de la mer durable
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien

Menus crèches

GRAND

Menus de la
Semaine du 28 décembre au 01 Janvier 2026

*** Tous les jours en complément des purées au menu : purée de carotte**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg vinaigrette	Endives vinaigrette	Chou blanc et carottes	Soupe de lentilles corail et au lait de coco	
Œuf dur béchamel	Merlu sauce crème aux herbes	Macaroni semi complet sauce façon bolognaise aux lentilles vertes	Rôti de porc S/P: rôti de dinde Sauce thym	
Pomme de terre vapeur	Cordiale de légumes Et boulgour		Chou fleur béchamel Et riz	**Réveillon du Nouvel an**
Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Pont l'Evêque	Camembert	
Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote banane	Fruit de saison	

Goûter

GRAND	Fourré cacao Lait demi écrémé	Baguette et barre chocolat Fruit de saison	Petits beurres Fruit de saison	Baguette et gelée groseille Yaourt nature

Issu de l'agriculture biologique
Viande de certification environnementale de niveau 2
Appellation d'Origine Protégée
Viande Label Rouge
Viande bleu, blanc, coeur
S/P : Sans porc
Végétarien