



Semaine du 24 au 28 Février 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes à la parisienne	Potage de légumes	Betteraves	Potage Ardennais (Endives)	Salade de maïs
Plat Principal	Colin au bouillon	Rôti de dinde au paprika Merlu au paprika	Omelette	Sauté de bœuf au jus Merlu au bouillon	Sauté de porc au curry Saumon au curry
Garniture	Brocolis	Carottes	Epinards à la crème	Salsifis et champignons	Choux de Bruxelles
	Blé	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Quinoa	Semoule
Laitage	Fromage frais	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Fian vanille coco	Baguette et confiture	Baguette et beurre	Baguette et miel	Quatre-quarts



Origine France  
Label rouge

Plat végétarien  
Produit bio



Spécialité du chef  
Produit local



Recette signature  
Plat terroir



Nouveauté  
Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 17 au 21 Février 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri râpé	Potage Crécy (carottes)	Houmous de pois chiches	Salade de lentilles	Velouté aux champignons
Plat Principal	Sauté de porc au jus Merlu au bouillon	Colin sauce tomate	Rôti de dinde paprika Saumon au paprika	Rôti de veau au curry Colin au curry	Sauté d'agneau Omelette
Garniture	Epinards à la crème	Saisifs	Chou-fleur	Carottes	Blettes béchamel
	Semoule	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Riz
Laitage	Camembert	Fromage frais	Fromage blanc	Petit moulu	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et miel	Baguette et confiture	Cake au chocolat	Fian vanille



Le menu est cuisiné par le chef et son équipe



Semaine du 10 au 14 Février 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage Fermière (choux de Bruxelles, carottes)	Betteraves	Potage breton (Haricots blancs, tomates)	Céleri râpé	Chou rouge
Plat Principal	Sauté de veau au curry Colin au curry	Omelette	Escalope de volaille Merlu au bouillon	Sauté de bœuf au jus Colin au bouillon	Saumon sauce citron
Garniture	Poêlée de légumes	Epinards à la crème	Poireaux béchamel	Brocolis	Carottes
Laitage	Polenta	Pommes de terre	Bouलगour	Riz	Petits pois
Dessert	Brie	Fromage frais nature	Fromage blanc	Carré frais	Yaourt nature
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Riz au lait	Baguette et miel	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Cake framboises



Origine France  
Label rouge



Plat végétarien  
Produit bio



Recette signature  
Produit local



Accès handicapés  
Nouveauté  
Plat terroir  
Viande racée



Ce menu est cuisiné par  
le chef et son équipe





Semaine du 03 au 07 Février 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Macédoine vinaigrette	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	Salade de pommes de terre
Plat Principal	Sauté de bœuf au curry Saumon au curry	Colin sauce citron	Rôti de veau au paprika Merlu au paprika	Omelette	Saumon au bouillon
Garniture	Blettes à la crème	Haricots beurre	Carottes	Poireaux béchamel	Brocolis
Laitage	Riz	Pommes de terre	Semoule	Crozet	Petits pois
Dessert	Emmental	Yaourt nature	Carré frais	Fromage blanc	Camembert
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Pomme au four	Compote de fruits
	Baguette et chocolat noir	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Gâteau de Savoie	Flan coco





Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Salade de maïs	Potage longchamps (Petits pois)	Betteraves	Chou chinois	Potage de légumes
Plat Principal	Merlu au citron	Rôti de veau Omelette	Escalope de volaille Colin crème champignons	Bolognaise de bœuf Saumon sauce tomate	Colin au paprika
	Poireaux béchamel	Navet à la crème	Chou vert et champignons	Purée de potiron et pommes de terre	Choux de Bruxelles
Garniture	Pommes de terre	Bouलगour	Semoule	Riz	Lentilles
Laitage	Petit moulé	Yaourt nature	Brie	Fromage blanc	Fromage frais
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie à la mangue et à la vanille	Purée de fruits
Goûter	Flan vanille coco	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Rocher coco chocolat	Riz au lait

Origine France  
 Label rouge  
 Plat végétarien  
 Produit bio  
 Recette signature  
 Viande racée  
 Nouveauté



Ce menu est cuisiné par  
 l'équipe de la crèche  
 et son équipe



Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Potage Choisy (Laitue)	Macédoine	Potage potiron	Chou rouge
Plat Principal	Sauté de veau au jus Colin au bouillon	Omelette	Sauté d'agneau au paprika Merlu sauce paprika	Saumon sauce curry	Escalope de volaille citron Colin sauce citron
	Salsifis	Carottes	Endives béchamel	Haricots beurre	Blettes
Garniture	Semoule	Petits pois	Pâtes Alpina	Lentilles	Pommes de terre vapeur
Laitage	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Carré frais
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Semoule au lait	Baguette et miel	Cake au citron	Baguette et confiture





Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Potage Crécy (Carottes)	Potage Fréneuse (Navets)	Céleri	Potage Ardennais (Endives)
Plat Principal	Colin thym citron	Escalope de volaille curry Omelette	Rôti de porc au jus Colin au bouillon	Merlu au paprika	Bolognaise de boeuf Saumon sauce tomate
Garniture	Navet béchamel	Salsifis	Choux de Bruxelles	Brocolis	Carottes
	Semoule	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Riz	Pâtes Alpina
Laitage	Fromage frais	Carré frais	Yaourt nature	Fromage blanc	Brie
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et chocolat	Gâteau au yaourt	Flan sans pâte



Origine France  
Label rouge

Plat végétarien  
Produit bio

Spécialité du chef  
Produit local

Recette signature  
Plat terroir

Nouveauté  
Viande macée

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
D'après le menu  
et son équipe





Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté champignons	Salade de pommes de terre	Potage Dubarry (Chou-fleur)	Coleslaw rouge	Céleri râpé
Plat Principal	Saumon sauce crème	Omelette	Escalope de volaille Colin au bouillon	Rôti de porc au curry Merlu au curry	Sauté de bœuf Saumon sauce crème
Garniture	Haricots beurre	Epinards à la crème	Carottes	Blettes	Brocolis béchamel
Laitage	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit moulé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Semoule au lait	Galette des rois	Quatre-quarts

Origine France

Label rouge

Plat végétarien

Produit bio

Spécialité du chef

Produit local

Recette signature

Plat terror

Nouveauté

Viande racée

Le menu est coïncé par  
D'un chef  
et son équipe



