



Semaine du 24 au 28 Février 2025

Crêche Moyens



	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	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre
Dessert	Blé	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Quinoa	Semoule
	Fromage frais	Camembert	Fromage blanc nature	Emmental	Yaourt nature
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Flan vanille coco	Baguette et confiture	Baguette et beurre	Baguette et miel	Quatre-quarts



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 17 au 21 Février 2025

Crêche Moyens



	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	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
	Semoule	Pâtes	Pommes de terre vapeur	Petits pois	Riz
Dessert	Camembert	Fromage frais	Fromage blanc	Petit moulé	Emmental
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	Flan vanille



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 10 au 14 Février 2025

Crêche Moyens



	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	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Dessert	Polenta	Pomme de terre	Bouलगour	Riz	Petits pois
Goûter	Brie	Fromage frais nature	Fromage blanc	Carré frais	Yaourt nature
	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



Plât végétarien
Produit bio



Recette signature
Plât terroir



Spécialité du chef
Produit local



Nouveau
Viande racée



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe





Semaine du 03 au 07 Février 2025

Crèche Moyens



	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	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
Dessert	Riz	Pommes de terre	Semoule	Crozet	Petits pois
	Emmental	Yaourt nature	Carré frais	Fromage blanc	Camembert
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Pomme au four	Compote de fruits
	Baguettes et chocolat noir	Baguettes et beurre	Baguettes et confiture	Câteau de Savoie	Flan coco



Ce menu est cuisiné par le chef **Ducloux** et son équipe



Semaine du 27 au 31 Janvier 2025

Crèche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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
Garniture	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Dessert	Petit moulé	Yaourt nature	Brie	Fromage blanc	Fromage frais
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie à la mangue et à la vanille	Purée de fruits
	Flan vanille coco	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Rocher coco chocolat	Riz au lait





Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

Crêche Moyens



	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
	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
Garniture	Semoule	Petits pois	Pâtes Alpina	Lentilles	Pommes de terre vapeur
	Emmental	Yaourt nature	Petit suisse nature	Fromage blanc nature	Carré frais
Dessert	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Baguette et beurre	Semoule au lait	Baguette et miel	Cake au citron	Baguette et confiture

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
 l'équipe de la crèche
 et son équipe



Semaine du 13 au 17 Janvier 2025

Crêche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	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 aux paprika	Bolognaise de boeuf Saumon sauce tomate
	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Garniture	Semoule	Lentilles	Pommes de terre vapeur	Riz	Pâtes Alpina
Dessert	Fromage frais	Carré frais	Yaourt nature	Fromage blanc	Brie
Goûter	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Baguette et miel	Gâteau au yaourt	Flan sans pâte



Origine France
Label rouge



Plat végétarien
Produit bio



Recette signature
Plat terroir



Spécialité du chef
Produit local



Nouveauté
Viande racée



Ce menu est cuisiné par
le chef
Dydingflour
et son équipe





Semaine du 06 au 10 Janvier 2025

Crêche moyens

	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	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
Dessert	Riz	Lentilles	Petits pois	Semoule	Pâtes Alpina
	Fromage frais	Camembert	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petit moulé
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

Ce menu est cuisiné par
 Le
 Du
 et son équipe





Semaine du 30 Décembre au 03 Janvier 2025

Crèche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<h1>Fermé</h1>				
Plat Principal					
Garniture					
Dessert					
Goûter					
				<p>Coleslaw</p>	<p>Potage Longchamp (petits pois)</p>
				<p>Omelette</p>	<p>Sauté de veau au curry Colin au curry</p>
				<p>Purée de brocolis et pommes de terre</p>	<p>Purée de céleri et pommes de terre</p>
				<p>Pâtes</p>	<p>Semoule</p>
				<p>Camembert</p>	<p>Yaourt nature</p>
				<p>Compote de fruits</p>	<p>Compote de fruits</p>
				<p>Baguette et beurre</p>	<p>Baguette et confiture</p>



Origine France
Label rouge



Plat végétarien
Produit bio



Recette signature
Plat terroir



Spécialité du chef
Produit local



Nouveauté
Viande racée



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

