



Semaine du 03 au 07 Mars 2025
Crêche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	Macédoine	Potage ardennais (Endives)	Carottes râpées	Potage Essau (Lentilles)	Céleri râpé
Plat Principal	Sauté de veau Omelettes	Dahl de lentilles corail	Sauté de bœuf au paprika Colin au paprika	Merlu au curry	Bolognaise de bœuf Saumon sauce tomate
	Poêlée de légumes	Blettes béchamel	Brocolis	Navets béchamel	Carottes
Garniture	Blé	Riz	Pommes de terre à la vapeur	Petits pois	Pâtes
	Fromage frais	Saint Morêt	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc 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	Purée de fruits
Goûter	Baguette et beurre	Baguette et miel	Cake framboise	Ciafoutis griottes	Baguette et confiture

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nouveauté
Viande racée

Recette signature
Plat terroir

Spécialité du chef
Produit local

Plat végétarien
Produit bio

Origine France
Label rouge





Semaine du 10 au 14 Mars 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de Crécy (Carottes)	Boulgour à l'orientale (Tomate, fruits sec)	Houmous haricots rouges et lentilles corail	Céleri râpée	Potage Ardenais (Endives)
Plat Principal	Omelette	Merlu au bouillon	Rôti de veau champignon Saumon sauce champignon	Collin sauce citron	Sauté de veau au paprika Merlu au paprika
	Epinards à la crème	Salsifis	Carottes	Purée de potiron et pommes de terre	Brocolis
Garniture	Coquillettes	Pommes de terre à la vapeur	Petits pois	Semoule	Riz
	Fromage blanc nature	Brie	Yaourt nature	Fromage frais	Saint Morêt
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	Semoule au lait	Baguette et Chocolat	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Polenta crémeuse mangue

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge	Potage paysan (carotte, poireau, courgette)	Rillettes de Sardines	Salade de pommes de terre à la parisienne	Potage de légumes
Plat Principal	Sauté de bœuf au curry Merlu au curry	Sauté de veau au bouillon Omelette	Saumon sauce crème	Rôti de porc au bouillon Merlu au bouillon	Colin au paprika
	Blettes	Carottes	Navets béchamel	Chou vert et champignons	Purée de potiron et pommes de terre
Garniture	Pommes de terre à la vapeur	Semoule	Riz	Blé	Petits pois
Laitage	Saint Morêt	Yaourt nature	Fromage frais nature	Saint-Paulin	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et miel	Baguette et confiture	Riz au lait	Baguette et beurre	Cake myrtilles



Ce menu est cuisiné par le chef **Dyvidy Alan** et son équipe





Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Chou rouge	Potage Parmentier (pommes de terre, légumes, crème)	Potage de céleri	Betteraves
Plat Principal	Omelette	Colin sauce curry	Escalope de volaille au paprika Merlu au paprika	Sauté de veau au bouillon Colin au bouillon	Saumon sauce crème
Garniture	Navets à la béchamel	Haricots beurre	Brocolis	Carottes	Poêlée de légumes
Laitage	Lentilles	Pommes de terre à la vapeur	Blé	Petit pois	Riz
	Emmental	Yaourt nature	Fromage blanc	Camembert	Fromage frais nature
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	Smoothie mangue vanille
	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Semoule au lait	Quatre-quart	Baguette et chocolat noir





Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de Crécy (Carottes)	Céleri râpé	Potage Ardenais (Endives)	Homous de pois chiche	Coleslaw
Plat Principal	Sauté de bœuf au curry Colin au curry	Omelette	Rôti de porc crème Merlu à la crème	Rôti de veau Saumon	Merlu au paprika
Garniture	Brocolis	Epinards à la crème	Haricots beurre	Purée de carottes et patates douce	Blettes à la béchamel
Laitage	Pâtes	Petit pois	Riz	Flageolets	Lentilles
Dessert	Fromage frais	Yaourt nature	Saint Morêt	Saint-paulin	Petit suisse nature
Coûter	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 mangue vanille	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et confiture	Baguette et miel	Gâteau sablé chocolat noir	Baguette et beurre

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 07 au 11 Avril 2025

Crèche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves	Salade de Maïs	Salade de pâtes	Carottes râpées	Chou rouge
Plat Principal	Sauté de veau Colin au Bouillon 	Omelette 	Escalope de volaille crème Saumon sauce crème	Merlu au paprika	Bolognaise de bœuf Colin sauce crème tomate
	Salsifis	Poêlée de légumes	Navets béchamel	Brocolis	Purée de potiron et pommes de terre
Garniture	Blé	Pommes de terre vapeur	Riz	Semoule	Pâtes
	Fromage frais nature	Saint-Paulin	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Baguette et chocolat noir	Baguette et miel	Baguette et confiture	Cake aux agrumes	Semoule au lait



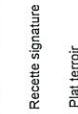
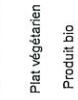
Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe



Semaine du 14 au 18 Avril 2025
Crêche Grands



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc	Salade de riz	Betterave	Salade de lentilles	Carottes râpées
Plat Principal	Sauté de bœuf au paprika Colin au paprika	Merlu au curry	Rôti de veau au bouillon Colin au bouillon	Escalope de volaille crème Saumon sauce crème	Omelette
	Carottes	Brocolis	Epinards à la crème	Chou-fleur	Salsifs à la béchamel
Garniture	Blé	Pommes de terre vapeur	Semoule	Pâtes	Lentilles
Laitage	Saint Morêt	Yaourt nature	Fromage frais	Emmental	Fromage blanc
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
Goûter	Semoule au lait	Baguette et confiture	Baguette et miel	Polenta crémeuse mangue	Flan à la coco





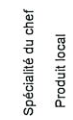
Semaine du 21 au 25 Avril 2025

Crèche Grands



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

	Férialé			
Entrée	Macédoine	Betteraves	Chou rouge	Salade de maïs
Plat Principal	Colin au curry	 Rôti de veau Omelette	 Sauté de bœuf Saumon au bouillon	Merlu au paprika
Garniture	Blettes béchamel	Brocolis	Haricots verts	Carottes
Laitage	Lentilles	Riz	Pommes de terre vapeur	Pâtes
Dessert	Yaourt nature	Camembert	Emmental	Fromage frais
Goûter	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	 Baguette et beurre	 Baguette et confiture	 Cake à la mangue	 Riz au lait





Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

Crèche Grands

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
-------	-------	----------	-------	----------

Entrée	<h1>Fermé</h1>			
Plat Principal				
Garniture				
Laitage				
Dessert				
Goûter				



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

