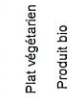




Semaine du 03 au 07 Mars 2025  
Crêche moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Potage ardenais (Endives)	Carottes râpées	Potage Essau (Lentilles)	Céleri râpé
Plat Principal	Sauté de veau Omelette	Dahl de lentilles corail	Sauté de bœuf au paprika Colin au paprika	Merlu au curry	Bolognaise de bœuf Saumon sauce tomate
Garniture	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Dessert	Blé	Riz	Pommes de terre à la vapeur	Petits pois	Pâtes
Goûter	Fromage frais	Saint Morêt	Yaourt nature	Emmental	Fromage blanc nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Baguette et beurre	Baguette et miel	Cake framboise	Ciafoutis griottes	Baguette et confiture





Semaine du 10 au 14 Mars 2025  
Crêche Moyens



	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	Colin sauce citron	Sauté de veau au paprika Merlu au paprika
Garniture	Purée d'épinards et pommes de terre 	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de potiron et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre
Dessert	Fromage blanc nature	Pommes de terre à la vapeur	Petit pois	Semoule	Riz
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits
	Semoule au lait 	Baguette et miel	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Polenta crémeuse mangue

Origine France Label rouge  
 Plat végétarien  
 Spécialité du chef  
 Produit bio  
 Recette signature  
 Plat terroir  
 Nouveauté  
 Viande racée

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe





Semaine du 17 au 21 Mars 2025  
Crèche Moyens



	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
Garniture	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
Dessert	Pommes de terre à la vapeur	Semoule	Riz	Blé	Petits pois
Goûter	Saint Morét	Yaourt nature	Fromage frais nature	Saint-Paulin	Fromage blanc nature
	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et miel	Baguette et confiture	Riz au lait	Baguette et beurre	Cake myrtilles



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  
D'après son  
et son équipe





Semaine du 24 au 28 Mars 2025  
Crèche Moyens



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

Entrée	Carottes râpées	Chou rouge	Potage Parmentier (pommes de terre, légumes, crème)	Potage de céleri	Betteraves
	Omelette	Colin sauce curry	Escalope de volaille au paprika Merlu au paprika	Sauté de veau champignon Colin au bouillon	Saumon sauce crème
Plat Principal	Purée de potiron et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de céleri et pommes de terre
	Lentilles	Pommes de terre à la vapeur	Blé	Petit pois	Riz
Garniture	Emmental	Yaourt nature	Fromage blanc	Camembert	Fromage frais nature
	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Smoothie mangue vanille
Dessert	Baguette et beurre	Baguette et confiture	Semoule au lait	Quatre-quart	Baguette et miel





Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Crèche Moyens



	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	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée d'haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces	Purée de courgettes et pommes de terre
Dessert	Pâtes	Petit pois	Riz	Pommes de terre vapeur	Lentilles
Goûter	Fromage frais	Yaourt nature	Saint Morêt	Saint-Paulin	Petit suisse nature
	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
 Spécialité du chef / Produit local
 Recette signature
 Viande macée



Ce menu est cuisiné par **Dyanora** et son équipe



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Crêche Moyens



	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
	Purée de carottes et patates douces	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	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	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Baguette et chocolat noir	Baguette et miel	Baguette et confiture	Cake aux agrumes	Semoule au lait





Semaine du 14 au 18 Avril 2025  
Crèche Moyens



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc	Salade de riz	Betteraves	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
Garniture	Purée de carottes et patates douce	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée d'haricots vert et pommes de terre	Purée de potiron et pommes de terre
Dessert	Blé	Pommes de terre vapeur	Semoule	Pâtes	Lentilles
	Saint Morêt	Yaourt nature	Fromage frais	Emmental	Fromage blanc
Goûter	Compote de fruits	Compote de fruits	Purée de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
	Semoule au lait	Baguette et confiture	Baguette et miel	Polenta crémeuse mangue	Flan à la coco



Origine France  
Label rouge



Plat végétarien  
Produit bio



Spécialité du chef  
Produit local



Recette signature  
Plat terroir



Nouveau  
Viande racée



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
Dydimos  
et son équipe





Semaine du 21 au 25 Avril 2025  
Crèche Moyens



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

	Férié			
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	Purée de céleri et pommes de terre	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre	Purée de carottes et patates douces
Dessert	Lentilles	Riz	Pommes de terre vapeur	Pâtes
	Yaourt nature	Camembert	Emmental	Fromage frais
Goûter	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

Origine France  
 Label rouge  
 Végé  
 Bio  
 Plât végétarien  
 Plât bio  
 Recette signature  
 Plât terroir  
 Nouveauté  
 Viande rasée  
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

















Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025  
Crèche Moyens



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

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

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
Dimitry Kozlov  
et son équipe

