

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 07 au vendredi 11 juillet 2025

lundi 7 juillet 2025

Haricots verts vinaigrette
Pépites de porc  sauce crème
Pépites de veau  sauce crème (origine UE)
Purée de pommes de terre 
Tome noire 
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , petit suisse nature 
et purée pomme banane

mardi 8 juillet 2025

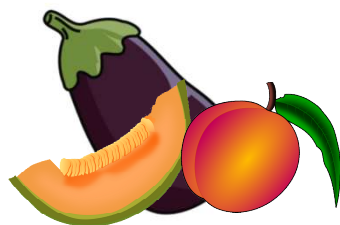
Salade de lentilles 
Pavé de hoki  sauce crème aneth
Pépites de dinde  sauce crème
Poêlée provençale
Cantal 
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , vache qui rit 
et purée de pommes 

mercredi 9 juillet 2025

Tomate vinaigrette 
Pépites de bœuf  sauce forestière
Pépites de dinde  au bouillon
Semoule 
Petit suisse nature 
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt aromatisé à la vanille 
et purée pomme coing



jeudi 10 juillet 2025

Salade iceberg
Cubes de poisson  à la crème
Pépites de palette 1/2 sel de porc  sauce diable
Courgettes basilic 
Emmental 
Fruit de saison

Goûter : Speculoos, fromage blanc nature 
et purée pomme fraise

vendredi 11 juillet 2025

Concombre à la crème
Pépites de dinde  sauce marengo
Omelette 
Pommes de terre smiles
Bleu douceur 
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de pommes 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

*

Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 14 au vendredi 18 juillet 2025



mardi 15 juillet 2025

Céleri rémoulade
Pépites de porc  sauce crème
Purée de pommes de terre 
Kiri 
Fruit de saison
Cubes de poisson  sauce crème
Goûter : Baguette tradition , fromage blanc nature 
et purée pomme banane

mercredi 16 juillet 2025

Melon
Pépites de dinde  sauce forestière
Pépites de jambon sauce tomate 
Petits pois 
Saint Nectaire 
Fruit de saison
Goûter : Véritable petit beurre, fromage blanc nature 
et purée pomme pruneau

jeudi 17 juillet 2025

Tomate vinaigrette 
Pépites de veau sauce marengo (origine UE)
Pépites de dinde  sauce crème
Bouchons de pommes de terre 
Yaourt nature 
Fruit de saison
Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

vendredi 18 juillet 2025

Macédoine mayonnaise 
Poisson pané  Pépites de jambon sauce tomate
Haricots beurre
Fromage blanc nature 
Fruit de saison
Goûter : Baguette de tradition , yaourt aromatisé au citron 
et purée pomme fraise

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 21 au vendredi 25 juillet 2025

lundi 21 juillet 2025

Chou fleur vinaigrette
Pépites de bœuf à l'oignon  
Pépites de porc sauce indienne  
Torti 3 couleurs  
Camembert  
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , vache qui rit 
et purée de poires

mardi 22 juillet 2025

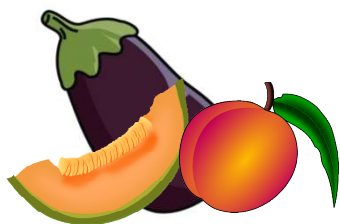
Melon  
Pépites de dinde sauce crème  
Pépites de jambon sauce tomate  
Carottes  
Saint Paulin  
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt nature 
et purée pomme banane

mercredi 23 juillet 2025

Betteraves vinaigrette
Pépites de palette de porc 1/2 sel sauce diable  
Pavé de hoki sauce aurore 
Haricots blancs tomatisés
Chanteneige  
Fruit de saison

Goûter : Petit fourré cacao, fromage blanc nature  
et purée pomme coing



jeudi 24 juillet 2025

Tomate vinaigrette  
Omelette  
Pépites de dinde sauce crème  
Epinards béchamel
Tome noire  
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt aromatisé à la framboise 
et purée pomme banane

vendredi 25 juillet 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki sauce dieppoise 
Pépites de veau au bouillon (Origine UE)
Riz safrané
Saint Nectaire 
Fruit de saison

Goûter : Crème de pain d'épices maison et purée pomme pruneau

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 28 juillet au vendredi 01 août 2025

lundi 28 juillet 2025

Poisson meunière  Piémontaise
Quenelles natures
sauce aurore
Carottes 
Le carré 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , fromage blanc nature 
et purée pomme coing

mardi 29 juillet 2025

Terrine de légumes sauce cocktail
Viande bovine à hachis  Pépites de dinde 
sauce crème
Purée de pommes de terre 
Camembert 
Fruit de saison

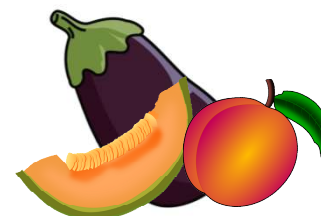
Goûter : Boudoirs, petit suisse nature 
et purée pomme fraise



mercredi 30 juillet 2025

Tomate vinaigrette 
Œufs durs à la béchamel  Pépites de bœuf 
sauce marengo
Haricots beurre 
Tome noire 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , Kiri 
et purée de pommes



jeudi 31 juillet 2025

Betteraves vinaigrette
Pépites de dinde  sauce crème
Pavé de hoki à la crème 
Coquillettes 
Cantal 
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de poires

vendredi 1 août 2025

Melon
Pépites de jambon au bouillon  Pépites de dinde 
sauce tomate
Légumes cuisines à la provençale *
Emmental 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt aromatisé à la vanille 
et purée de pommes

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 04 au vendredi 08 août 2025

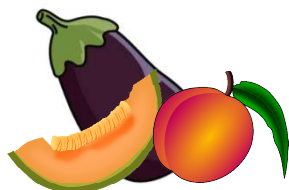
lundi 4 août 2025

Salade iceberg
Pépites de dinde  sauce crème
Cubes de poisson à la crème 
Purée de pommes de terre 
Yaourt brassé nature 
Fruit de saison
Goûter : Petit fourré fraise, petit suisse nature 
et purée pomme pruneau

mardi 5 août 2025

Taboulé 
Pépites de porc  sauce indienne
Omelette 
Petits pois et carottes 
Saint Paulin 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition,  yaourt aromatisé au citron 
et compote pomme vanille 

mercredi 6 août 2025



Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki  sauce aurore
Riz
Emmental 
Fruit de saison
Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 7 août 2025

Melon
Pépites de dinde  sauce crème
Œufs durs à la béchamel 
Haricots verts 
Camembert 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition , vache qui rit 
et purée pomme banane

vendredi 8 août 2025

Tomate vinaigrette 
Pépites de bœuf  sauce forestière
Cubes de poisson à la crème 
Torti 
Kiri 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition , fromage blanc nature 
et purée pomme coing

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 11 au vendredi 15 août 2025

lundi 11 août 2025

Betteraves vinaigrette

Œuf dur à la béchamel

Pépites de bœuf sauce forestière

Carottes

Mimolette

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt aromatisé à la framboise
et purée pomme pruneau

mardi 12 août 2025

Tomate vinaigrette

Pépites de bœuf sauce tomate

Quenelle nature sauce aurore

Coquillettes

Yaourt brassé nature

Fruit de saison

Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

mercredi 13 août 2025

Houmous

Pépites de dinde sauce crème

Pépites d'agneau sauce miel
(origine UE ou hors UE)

Haricots verts

Le carré

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , kiri
et purée pomme coing

jeudi 14 août 2025

Carottes râpées vinaigrette

Brandade de poisson

Omelette

Purée de pommes de terre

Fromage frais ail et fines herbes

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature
et purée pomme banane

VENDREDI 15 AOÛT

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 18 au vendredi 22 août 2025

lundi 18 août 2025

Haricots verts vinaigrette
Pépites de porc sauce crème  
Pépites de veau sauce crème (origine UE)
Purée de pommes de terre  
Tome noire  
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , petit suisse nature 
et purée pomme banane

mardi 19 août 2025

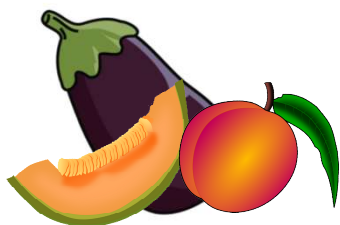
Salade de lentilles 
Pavé de hoki sauce crème aneth 
Pépites de dinde sauce crème 
Poêlée provençale
Cantal 
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , vache qui rit 
et purée de pommes 

mercredi 20 août 2025

Tomate vinaigrette 
Pépites de bœuf sauce forestière  
Pépites de dinde au bouillon  
Semoule  
Petit suisse nature  
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle , yaourt aromatisé à la vanille 
et purée pomme coing



jeudi 21 août 2025

Salade iceberg
Cubes de poisson à la crème 
Pépites de palette 1/2 sel de porc sauce diable  
Courgettes basilic *
Emmental  
Fruit de saison

Goûter : Speculoos, fromage blanc nature 
et purée pomme fraise

vendredi 22 août 2025

Concombre à la crème
Pépites de dinde sauce marengo  
Omelette  
Pommes de terre smiles
Bleu douceur  
Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de pommes 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Cœufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 25 au vendredi 29 août 2025

lundi 25 août 2025

Taboulé 
 Œuf dur à la béchamel 
 Pépites de bœuf 
 sauce tomate
 Carottes 
 Bûchette au chèvre 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition  , kiri 
 et purée pomme coing

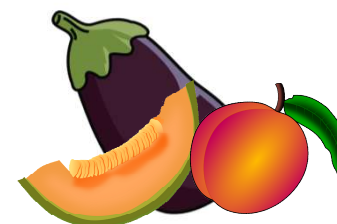
mardi 26 août 2025

Céleri rémoulade
 Pépites de porc 
 sauce crème
 Cubes de poisson 
 sauce crème
 Purée de pommes de terre 
 Kiri 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition  , fromage blanc nature 
 et purée pomme banane



mercredi 27 août 2025

Melon
 Pépites de dinde 
 sauce forestière
 Pépites de jambon sauce tomate 
 Petits pois 
 Saint Nectaire 
 Fruit de saison 
 Goûter : Véritable petit beurre, fromage blanc nature 
 et purée pomme pruneau



jeudi 28 août 2025

Tomate vinaigrette 
 Pépites de veau 
 sauce marengo (origine UE)
 Pépites de dinde 
 sauce crème
 Bouchons de pommes de terre 
 Yaourt nature 
 Fruit de saison
 Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

vendredi 29 août 2025

Macédoine mayonnaise 
 Poisson pané 
 Pépites de jambon sauce tomate
 Haricots beurre
 Fromage blanc nature 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette de tradition  , yaourt aromatisé au citron 
 et purée pomme fraise

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Plat se
consommant
chaud ou froid