

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 02 au vendredi 06 juin 2025

lundi 2 juin 2025

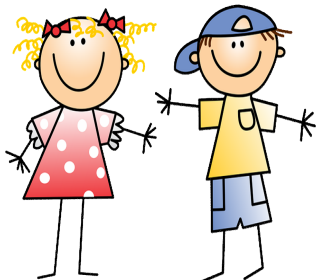
Taboulé 
 Œuf dur à la béchamel 
 Pépites de bœuf 
 sauce tomate
 Carottes 
 Bûchette au chèvre
 Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition  , kiri 
 et purée pomme coing

mardi 3 juin 2025

Céleri rémoulade
 Pépites de porc 
 sauce crème
 Cubes de poisson 
 sauce crème
 Purée de pommes de terre 
 Kiri 
 Fruit de saison

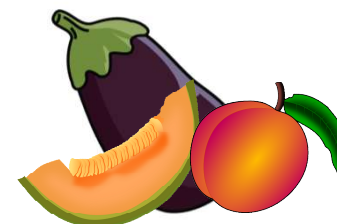
Goûter : Baguette tradition  , fromage blanc nature 
 et purée pomme banane



mercredi 4 juin 2025

Melon
 Pépites de dinde 
 sauce forestière
 Pépites de jambon sauce tomate 
 Courgettes et basilic
 Saint Nectaire 
 Fruit de saison

Goûter : Véritable petit beurre, fromage blanc nature 
 et purée pomme pruneau



jeudi 5 juin 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 6 juin 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

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 09 au vendredi 13 juin 2025

Lundi 09 juin
Pentecote

mardi 10 juin 2025

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

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
et purée pomme banane

mercredi 11 juin 2025

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

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

jeudi 12 juin 2025

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

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

vendredi 13 juin 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki  sauce dieppoise
Pépites de veau au bouillon
(Origine UE)
Riz safrané
Saint Nectaire 
Fraises
Miam Miam Sologne ©

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.



Origine
France



Pêche durable



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 16 au vendredi 20 juin 2025

lundi 16 juin 2025

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

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

mardi 17 juin 2025

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

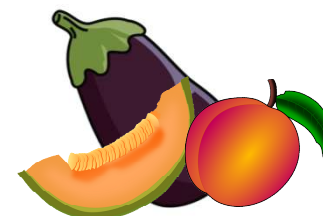
Goûter : Boudoirs, petit suisse nature 
et purée pomme fraise



mercredi 18 juin 2025

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

Goûter : Baguette traditionnelle , Kiri 
et purée de pommes 



jeudi 19 juin 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 20 juin 2025

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

Goûter : Baguette traditionnelle , 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 23 au vendredi 27 juin 2025

lundi 23 juin 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 24 juin 2025

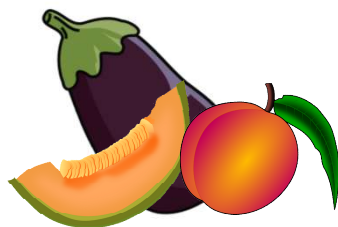
Taboulé 
Pépites de porc  sauce indienne
Omelette 
Petits pois et carottes 
Saint Paulin 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition,  yaourt aromatisé au citron 
et compote pomme vanille 

mercredi 25 juin 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pavé de hoki  sauce aurore
Pépites de porc  sauce tomate
Riz
Emmental 
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 26 juin 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 27 juin 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 30 juin au vendredi 04 juillet 2025

lundi 30 juin 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 1 juillet 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 2 juillet 2025

Houmous

Pépites de dinde sauce crème

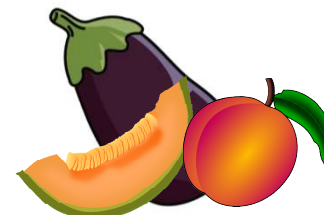
Pépites d'agneau sauce miel
(origine UE ou hors UE)

Haricots verts

Le carré

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , kiri
et purée pomme coing



jeudi 3 juillet 2025

Melon

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 4 juillet 2025

Salade et vinaigrette

Pépites de bœuf
sauce tomate

Pépites de porc
sauce crème

Petits pois

Vache qui rit

Fruit de saison

Goûter : Madeleines, petit suisse nature
et purée de poires

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



Origine
France



Pêche durable



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir