

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 06 au vendredi 10 octobre 2025

lundi 6 octobre 2025

Taboulé 
Pépites de bœuf  sauce tomate
Pépites de dinde  sauce indienne
Carottes 
Bûchette au chèvre
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition , vache qui rit 
et purée pomme coing

mardi 7 octobre 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pépites de porc  sauce crème
Pépites de veau  sauce milanaise
Purée de pommes de terre 
Kiri 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition , fromage blanc nature 
et purée pomme banane

mercredi 8 octobre 2025



Tomate vinaigrette
Pépites de dinde  sauce forestière
Pépites de jambon  sauce tomate
Chou fleur béchamel 
Camembert 
Fruit de saison
Goûter : Petit fourré fraise, fromage blanc nature 
et purée pomme pruneau



jeudi 9 octobre 2025

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

vendredi 10 octobre 2025

Macédoine mayonnaise 
Poisson pané  
Pépites de jambon sauce tomate
Haricots beurre 
Emmental 
Fruit de saison
Goûter : Baguette de tradition , yaourt aux fruits mixés 
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



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 13 au vendredi 17 octobre 2025

lundi 13 octobre 2025

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

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

mardi 14 octobre 2025

Concombre à la crème
Pépites de dinde sauce normande  
Pépites de jambon sauce tomate  
Carottes   
Saint Paulin  
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
et purée pomme banane

mercredi 15 octobre 2025

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

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



jeudi 16 octobre 2025

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

Goûter : Baguette tradition , yaourt aux fruits mixés 
et purée pomme banane

vendredi 17 octobre 2025

Salade iceberg
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.



Origine
France



Pêche durable



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 20 au vendredi 24 octobre 2025

lundi 20 octobre 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 21 octobre 2025

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

Goûter : Boudoirs, petit suisse nature 
et purée pomme fraise

mercredi 22 octobre 2025

Salade iceberg
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 23 octobre 2025

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

Goûter : Riz au lait maison et purée de poires

vendredi 24 octobre 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pépites de porc 
sauce moutarde
Pépites de dinde 
sauce tomate
Petits pois 
Buchette au chèvre
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt 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



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 27 au vendredi 31 octobre 2025

lundi 27 octobre 2025

Chou fleur vinaigrette 
Pépites de bœuf  sauce forestière 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 28 octobre 2025

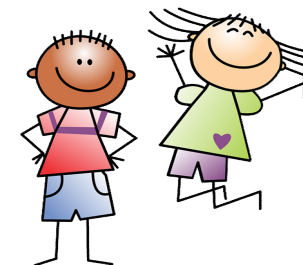
Taboulé
Pépites de porc  sauce indienne Omelette 
Petits pois et carottes 
Saint Paulin 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt aux fruits mixés 
et compote pomme vanille 

mercredi 29 octobre 2025

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

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 30 octobre 2025

Tomate vinaigrette
Pépites de dinde  sauce normande Œufs durs à la béchamel 
Haricots verts 
Camembert 
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , vache qui rit 
et purée pomme banane

vendredi 31 octobre 2025

Brocolis vinaigrette
Pépites de bœuf  sauce paprika Cubes de poisson à la crème 
Torti 
Petits suisses nature 
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



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique