

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 03 au vendredi 07 novembre

lundi 3 novembre 2025

Betteraves vinaigrette 
Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière 
Carottes 
Bûchette au chèvre
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  yaourt aux fruits 
et purée pomme pruneau

mardi 4 novembre 2025

Velouté de courgettes et vache qui rit
Pépites de bœuf sauce tomate  Quenelles natures sauce aurore
Coquillettes 
Yaourt brassé nature 
Fruit de saison
Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

mercredi 5 novembre 2025



Houmous
Pépites de dinde sauce crème  Pépites d'agneau façon tajine
(origine UE ou hors UE)
Haricots verts 
Le carré 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  , kiri 
et purée pomme coing



jeudi 6 novembre 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 7 novembre 2025

Taboulé
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



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 10 au vendredi 14 novembre

lundi 10 novembre 2025

Betteraves vinaigrette
Pépites de porc sauce crème  Pépites de bœuf sauce façon bœuf mode 
Purée de pommes de terre  Tome noire 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  petit suisse nature 
et purée pomme banane



mercredi 12 novembre 2025

Carottes râpées vinaigrette
Pépites de bœuf sauce forestière  Pépites de dinde au bouillon 
Semoule  Petit suisse nature 
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition  yaourt vanille 
et purée pomme coing

jeudi 13 novembre 2025

Concombre à la crème
Filet de hoki sauce aurore  Pépites de jambon sauce tomate 
Petits pois  Emmental 
Fruit de saison
Goûter : Speculoos, fromage blanc nature 
et purée pomme fraise

vendredi 14 novembre 2025

Velouté de légumes
Pépites de dinde sauce marengo  Omelette 
Haricots blancs tomatés
Yaourt nature 
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



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 17 au vendredi 21 novembre

lundi 17 novembre 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 18 novembre 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 19 novembre 2025

Betteraves 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 20 novembre 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 21 novembre 2025

Velouté de tomates 
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 24 au vendredi 28 novembre

lundi 24 novembre 2025

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

Goûter : Baguette tradition  vache qui rit 
et purée de poires

mardi 25 novembre 2025

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

Goûter : Baguette tradition  , yaourt nature 
et purée pomme banane

mercredi 26 novembre 2025

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

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



jeudi 27 novembre 2025

Velouté de légumes
Omelette   Pépites de dinde sauce blanquette  
Epinards béchamel
Kiri 
Fruit de saison

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

vendredi 28 novembre 2025

Salade iceberg
Filet 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.

