


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS





Du lundi 01 au vendredi 05 décembre

lundi 1 décembre 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 2 décembre 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 3 décembre 2025

Salade iceberg
 Œufs durs à la béchamel 
 Pépites de bœuf 
 sauce marengo
 Haricots beurre 
 Fromage blanc nature 
 Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , Kiri 
 et purée de pommes



jeudi 4 décembre 2025

Betteraves vinaigrette
 Pépites de dinde 
 sauce forestière
 Cube de colin à la crème 
 Coquillettes 
 Cantal 
 Fruit de saison

Goûter : Riz au lait maison et purée de poires

vendredi 5 décembre 2025

Velouté Dubarry
 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 08 au vendredi 12 décembre

lundi 8 décembre 2025

Chou fleur vinaigrette  
Pépites de bœuf  sauce forestière Cubes de colin 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 9 décembre 2025

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

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

mercredi 10 décembre 2025




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

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires



jeudi 11 décembre 2025

Velouté de légumes
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 12 décembre 2025

Brocolis vinaigrette
Pépites de bœuf  sauce paprika Cubes de colin 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

MENU CRÈCHE



REPAS DES GRANDS

Du lundi 15 au vendredi 19 décembre

lundi 15 décembre 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 mixés 
 et purée pomme pruneau

mardi 16 décembre 2025

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

mercredi 17 décembre 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

Repas des fêtes de fin
d'année

vendredi 19 décembre 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.



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 22 au vendredi 26 décembre

lundi 22 décembre 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 traditionnelle, petit suisse nature
 et purée pomme banane

mardi 23 décembre 2025

Salade de lentilles
 Filet de hoki sauce crème aneth
 Pépites de dinde sauce crème
 Haricots beurre
 Cantal
 Fruit de saison

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

mercredi 24 décembre 2025

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

Goûter : Baguette traditionnelle, yaourt vanille
 et purée pomme coing



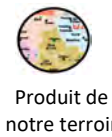
vendredi 26 décembre 2025

Concombre à la crème
 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.



MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 29 décembre 2025 au vendredi 02 janvier 2026

lundi 29 décembre 2025

Pépites de bœuf
sauce tomate

Taboulé

Pépites de dinde
sauce indienne

Carottes

Bûchette au chèvre

Fruit de saison

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

mardi 30 décembre 2025

Carottes râpées vinaigrette

Pépites de porc
sauce crème

Pépites de veau
sauce blanquette

Purée de pommes de terre

Kiri

Fruit de saison

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



mercredi 31 décembre 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

1er jour de l'année 2026

vendredi 2 janvier 2026

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



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique