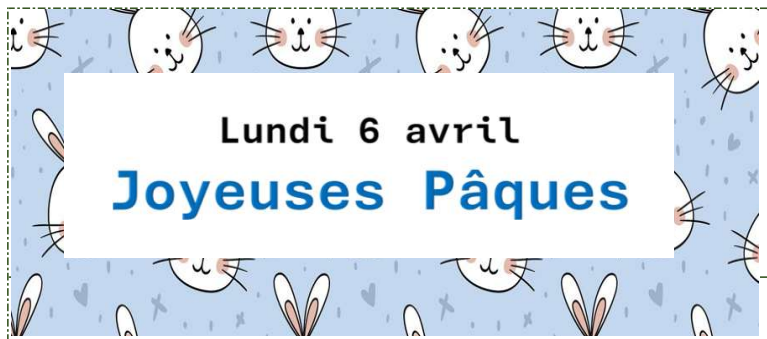








MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 06 au vendredi 10 avril 2026



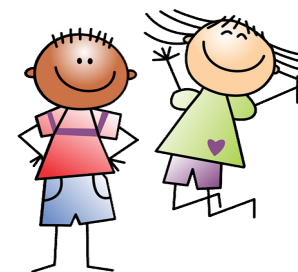
mardi 7 avril 2026

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 8 avril 2026

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 9 avril 2026

Betteraves vinaigrette 
Pépites de dinde  sauce crème  Pépites de bœuf sauce marengo
Coquillettes 
Cantal 
Fruit de saison
Goûter : Riz au lait maison et purée de poires 

vendredi 10 avril 2026

Velouté Dubarry
Pépites de porc  sauce moutarde  Pépites de dinde 
sauce tomate 
Petits pois 
Bûchette au chèvre
Fruit de saison
Goûter : Baguette tradition , yaourt aux fruits mixés 
et purée de pommes 

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Produit de
notre terroir






Produit
d'agriculture
biologique


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 13 au vendredi 17 avril 2026

lundi 13 avril 2026

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 14 avril 2026

Taboulé 
Pépites de porc  sauce indienne
Omelette 
Petits pois et carottes 
Kiri 
Purée pomme-fraise

Goûter : Baguette tradition,  yaourt vanille 
et compote pomme-vanille 

mercredi 15 avril 2026



Carottes râpées vinaigrette 
Filet de hoki  sauce aurore
Pépites de dinde sauce normande 
Riz 
Emmental 
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires 







jeudi 16 avril 2026

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 17 avril 2026

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. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Produit de
notre terroir









Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE




REPAS DES GRANDS

Du lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

lundi 20 avril 2026







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 21 avril 2026

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 22 avril 2026



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



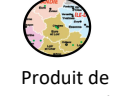
jeudi 23 avril 2026

Carottes râpées vinaigrette 
 Brandade de poisson  Pépites d'agneau façon tajine
 (origine UE ou hors UE)
 Purée de pommes de terre
 Fromage frais ail et fines herbes 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
 et purée pomme-banane

vendredi 24 avril 2026

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. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.







MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 27 avril au vendredi 01 mai 2026

lundi 27 avril 2026

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

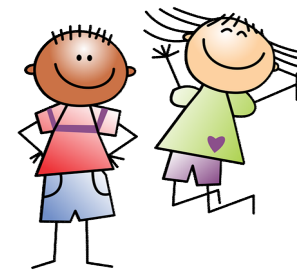
mardi 28 avril 2026

Salade de lentilles 
 Filet de hoki  sauce crème aneth
 Pépites de dinde  sauce crème
 Haricots beurre 
 Cantal 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , vache qui rit 
 et purée de pommes 

mercredi 29 avril 2026



Carottes râpées vinaigrette 
 Pépites de bœuf  sauce forestière
 Pépites de palette 1/2 sel de porc  sauce diable
 Semoule 
 Petit suisse nature 
 Fruit de saison
 Goûter : Baguette tradition , yaourt aux fruits mixés 
 et purée pomme-coing



jeudi 30 avril 2026

Salade iceberg
 Filet de hoki sauce aurore  Pépites de palette 1/2 sel de porc  sauce diable
 Petits pois 
 Emmental 
 Fruit de saison
 Goûter : Speculoos, fromage blanc nature 
 et purée pomme-fraise

Vendredi 01 mai
Fête du travail

NOTA : Ces menus, origines et labels sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché. Nous privilégions des marques reconnues pour leur qualité et leur traçabilité.



Origine
France



Pêche durable
MSC



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Produit de
notre terroir



Agriculture
biologique