

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 04 au vendredi 08 mai

lundi 4 mai 2026

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 5 mai 2026

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 6 mai 2026

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 7 mai 2026

Tomate vinaigrette 
Pépites de veau  sauce marengo (origine UE)
Pépites de dinde  sauce forestière
Bouchons de pommes de terre
Yaourt nature 
Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

Vendredi 08 mai
Victoire 1945

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 11 au vendredi 15 mai

lundi 11 mai 2026

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

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

mardi 12 mai 2026

Tomate vinaigrette
Pépites de dinde sauce normande
Pépites de jambon sauce tomate
Carottes
Rouy
Fruit de saison

Goûter : Baguette traditionnelle, yaourt nature
et purée pomme banane

mercredi 13 mai 2026

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 14 mai
Ascension

vendredi 15 mai 2026

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.



Origine
France



Pêche durable



Oeufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 18 au vendredi 22 mai

lundi 18 mai 2026

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

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

mardi 19 mai 2026

Terrine de légumes sauce cocktail
Viande bovine à hachis 
Pépites de dinde 
sauce normande
Purée de pommes de terre
Camembert 
Compote pomme cassis

Goûter : Boudoirs, petit suisse nature 
et purée pomme fraise

mercredi 20 mai 2026

Tomate vinaigrette 
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 21 mai 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 22 mai 2026

Carottes râpées vinaigrette 
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.



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 25 au vendredi 29 mai



mardi 26 mai 2026

Taboulé

Pépites de porc  sauce indienne

Omelette 

Petits pois et carottes 

Kiri 

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt vanille  et compote pomme vanille 



mercredi 27 mai 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 28 mai 2026

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 29 mai 2026

Brocolis vinaigrette

Pépites de bœuf  sauce forestière

Cubes de colin à la crème 

Torti 

Petits suisses nature 

Fraises 

Miam Miam de Sologne

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