


MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

du Lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

lundi 2 mars 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 3 mars 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 4 mars 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 5 mars 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 6 mars 2026

Brocolis vinaigrette
Pépites de bœuf  sauce paprika Cubes de colin à la crème 
Torti 
Petit suisse 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 100% français



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 09 au vendredi 13 mars 2026

lundi 9 mars 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 10 mars 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 11 mars 2026

Houmous

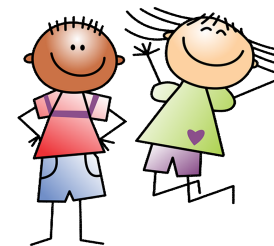
Pépites de dinde sauce crème  Pépites d'agneau façon tajine
(origine UE ou hors UE)

Haricots verts 

Le carré 

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , kiri 
et purée pomme coing



jeudi 12 mars 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 13 mars 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.



Origine
France



Pêche durable



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 16 au vendredi 20 Mars 2026

lundi 16 mars 2026

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 17 mars 2026

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 18 mars 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 traditionnelle , yaourt aux fruits mixés 
et purée pomme coing



jeudi 19 mars 2026

Velouté de légumes
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 20 mars 2026

Concombres à la crème
Pépites de dinde sauce marengo  
Omelette  
Haricots blancs tomatisés
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



Œufs de France
Poules au sol



Haute Valeur
Environnementale
Produit 100% français



Produit de
notre terroir



Agriculture
biologique

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

Du lundi 23 au vendredi 27 Mars 2026

lundi 23 mars 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 24 mars 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 25 mars 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 26 mars 2026

Salade iceberg
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 27 mars 2026

Velouté de tomates 
Poisson pané 
Pépites de jambon sauce tomate 
Haricots beurre 
Emmental 
Fruit de saison
Goûter : Baguette de tradition , yaourt vanille  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



Oufs 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 30 mars au vendredi 3 avril 2026

lundi 30 mars 2026

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 31 mars 2026


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

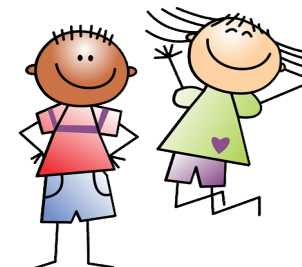
Goûter : Baguette tradition , yaourt nature 
et purée pomme banane



mercredi 1 avril 2026

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

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



jeudi 2 avril 2026

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 3 avril 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.

