

MENU CRÈCHE

REPAS DES GRANDS

du Lundi 02 au vendredi 06 mars 2026

lundi 2 mars 2026	mardi 3 mars 2026
<p>Chou fleur vinaigrette </p> <p>Pépites de bœuf  sauce forestière </p> <p>Cubes de colin à la crème </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Yaourt brassé nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Petit fourré fraise, petit suisse nature  et purée pomme pruneau</p>	<p>Taboulé </p> <p>Pépites de porc  sauce indienne </p> <p>Petits pois et carottes </p> <p>Kiri </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition,  yaourt vanille  et compote pomme vanille</p>
mercredi 4 mars 2026	jeudi 5 mars 2026
 <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Filet de hoki  sauce aurore </p> <p>Pépites de dinde  sauce normande </p> <p>Riz </p> <p>Emmental </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Semoule au lait maison et purée de poires </p>	
vendredi 6 mars 2026	
<p>Velouté de légumes</p> <p>Pépites de dinde  sauce normande </p> <p>Œufs durs à la béchamel </p> <p>Haricots verts </p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition  , vache qui rit  et purée pomme banane</p>	<p>Brocolis vinaigrette </p> <p>Pépites de bœuf  sauce paprika </p> <p>Cubes de colin à la crème </p> <p>Torti </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition  , fromage blanc nature  et purée pomme coing</p>

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

<p>lundi 9 mars 2026</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf sauce forestière </p> <p>Carottes  Bûchette au chèvre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , yaourt aux fruits mixés et purée pomme pruneau</p>	<p>mardi 10 mars 2026</p> <p>Velouté de courgettes et vache qui rit</p> <p>Pépites de bœuf sauce tomate  Quenelles natures sauce aurore </p> <p>Coquillettes  Yaourt brassé nature </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille</p>
 <p>mercredi 11 mars 2026</p> <p>Houmous</p> <p>Pépites de dinde sauce crème  Pépites d'agneau façon tajine  (origine UE ou hors UE)</p> <p>Haricots verts  Le Carré </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , kiri </p> <p>et purée pomme coing</p>	
<p>jeudi 12 mars 2026</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Pépites d'agneau façon tajine  (origine UE ou hors UE)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais ail et fines herbes </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , yaourt nature </p> <p>et purée pomme banane</p>	<p>vendredi 13 mars 2026</p> <p>Taboulé</p> <p>Pépites de bœuf  sauce tomate </p> <p>Pépites de porc  sauce crème </p> <p>Petits pois  Vache qui rit </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Madeleines, petit suisse nature </p> <p>et purée de poires </p>

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 tradition, petit suisse nature et purée pomme banane

mardi 17 mars 2026

Salade de lentilles

Filet de hoki
sauce crème aneth

MSC

Pépites de dinde
sauce crème

Haricots beurre

Cantal

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition, 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 tradition, 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 tomates

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	1
Pépites de bœuf sauce tomate	1
Carottes	1
Bûchette au chèvre	1
Fruit de saison	1
Goûter : Baguette tradition, vache qui rit et purée pomme coing	1

mardi 24 mars 2026

Carottes râpées vinaigrette	1
Pépites de porc sauce crème	1
Pépites de veau sauce blanquette	1
Purée de pommes de terre	1
Kiri	1
Fruit de saison	1
Goûter: Baguette tradition, fromage blanc nature et purée pomme banane	1

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 : Sémoule 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



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 30 mars au vendredi 3 avril 2026

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026
<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Pépites de bœuf à l'oignon </p> <p>Torti 3 couleurs Camembert </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , vache qui rit  et purée de poires </p>	<p>Concombres à la crème</p> <p>Pépites de dinde sauce normande </p> <p>Pépites de jambon sauce tomate </p> <p>Carottes Rouy </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Baguette tradition , yaourt nature  et purée pomme banane </p>
mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026
 <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Pépites de palette de porc 1/2 sel sauce diable </p> <p>Haricots blancs tomatisés Chanteneige </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Petit fourré cacao, fromage blanc nature  et purée pomme coing </p>	<p>Filet de hoki sauce aurore </p> <p>Salade iceberg</p> <p>Filet de hoki sauce dieppoise </p> <p>Pépites de veau au bouillon (Origine UE)</p> <p>Riz safrané Saint Nectaire </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Goûter : Crème de pain d'épices maison et purée pomme pruneau</p>
vendredi 3 avril 2026	

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
Plus de 1000 fermes



Produit de
notre terroir



Produit
d'agriculture
biologique

