

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Semaine du lundi 02 au vendredi 06 février 2026

### Lundi 02 Février 2026

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

### Mardi 03 Février 2026

Salade de lentilles	
Filet de hoki sauce crème aneth	
Haricots beurre	
Cantal	
Pomme	
Goûter : Crêpe au chocolat	

### Mercredi 04 Février 2026

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



### Jeudi 04 Février 2026

Velouté de légumes	Pépites de palette 1/2 sel de porc
Filet de hoki sauce aurore	sauce diable
Petits pois	
Emmental	
Banane	
Goûter : Speculoos, fromage blanc nature et purée pomme fraise	

### Vendredi 05 Février 2026

Concombre à la crème	Omelette
Pépites de dinde	
sauce marengo	
Haricots blancs tomates	
Yaourt nature	
Kiwi	
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 de  
notre terroir



Agriculture  
biologique

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 09 au vendredi 13 février 2026

Lundi 09 Février 2026

Pépites de bœuf  
sauce tomate



Pépites de dinde  
sauce indienne



Carottes  
Bûchette au chèvre  
Poire

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

Mardi 10 Février 2026

Carottes râpées vinaigrette  
Pépites de porc  
sauce crème



Pépites de veau  
sauce blanquette  
Purée de pommes de terre



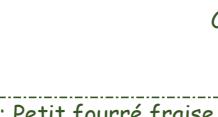
Kiri  
Kiwi

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

Mercredi 11 Février 2026



Betteraves vinaigrette  
Pépites de dinde  
sauce forestière



Pépites de jambon sauce tomate



Chou-fleur béchamel  
Camembert  
Banane

Goûter : Petit fourré fraise, fromage blanc nature et purée pomme pruneau



Jeudi 12 Février 2026

Salade iceberg  
Pépites de veau  
sauce marengo (origine UE)  
Bouchons de pommes de terre  
Yaourt nature



Pépites de dinde  
sauce forestière



Pomme

Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

Vendredi 13 Février 2026

Velouté de tomates  
Poisson pané



Pépites de jambon sauce tomate



Haricots beurre  
Emmental  
Clémentines



Goûter : Baguette de traditionnelle, 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 de  
notre terroir



Produit  
d'agriculture  
biologique

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 16 au vendredi 20 février 2026

### Lundi 16 Février 2026

Chou-fleur vinaigrette

Pépites de bœuf  
à l'oignon

Torti 3 couleurs  
Camembert  
Kiwi

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



### Mardi 17 Février 2026

Concombre à la crème

Pépites de dinde  
sauce normande

Carottes  
Rouy  
Clémentines

Goûter : Baguette tradition, yaourt nature et purée pomme banane

### Mercredi 18 Février 2026

Betteraves vinaigrette

Pépites de palette de porc  
1/2 sel sauce diable

Haricots blancs tomatés  
Chanteneige  
Poire

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



### Jeudi 19 Février

Velouté de légumes

Omelette

Epinards béchamel

Kiri

Banane

Goûter : Baguette tradition, yaourt aux fruits mixés et purée pomme banane



Origine  
France



Pêche durable



Œufs de France  
Poules au sol

### Vendredi 19 Février 2026

Salade iceberg

Filet de hoki  
sauce dieppoise

Riz safrané  
Saint Nectaire  
Pomme

Goûter : Crème de pain d'épices maison et purée pomme pruneau



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir



Produit  
d'agriculture  
biologique

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 23 au vendredi 27 Février 2026

Lundi 23 Février 2026

Poisson meunière 	Piémontaise	Quenelles nature sauce aurore
Carottes  Le Carré  Orange 		
Goûter : Baguette tradition  , fromage blanc nature  et purée pomme coing		

Mardi 24 Février 2026

Terrine de légumes sauce cocktail	Pépites de dinde sauce normande 
Viande bovine à hachis 	Purée de pommes de terre 
Camembert  Kiwi	
Goûter : Boudoirs, petit suisse nature  et purée pomme fraise	

Mercredi 25 Février 2026



Salade iceberg	Pépites de bœuf 
Œufs durs à la béchamel 	Haricots beurre  Fromage blanc nature  Clémentines 
Goûter : Baguette tradition  , Kiri  et purée de pommes	



Jeudi 26 Février 2026

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

Vendredi 27 Février 2026

Velouté Dubarry	Pépites de porc sauce moutarde 
Pépites de dinde sauce tomate 	Petits pois  Bûchette au chèvre  Banane 
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 territoire



Produit  
d'agriculture  
biologique