

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du Lundi 06 au Vendredi 10 mai 2024

lundi 6 mai 2024

Betteraves vinaigrette

Œuf dur à la béchamel  Pépites de bœuf   
sauce forestière

Carottes   
Milanette   
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition  petit suisse nature   
et purée pomme pruneau

mardi 7 mai 2024

Chou fleur vinaigrette 

Pépites de bœuf sauce tomate  Cubes de poisson à la crème

Torti   
Yaourt nature velouté   
Fruit de saison

Goûter : Crème de boudoir maison et compote pomme vanille

Mercredi 08 mai  
Victoire 1945

Jeudi 09 mai  
Ascension

vendredi 10 mai 2024

Salade strasbourgeoise

Pépites de bœuf   
sauce tomate Pépites de jambon au bouillon

Julienne de légumes  
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  
MSC



Œufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 13 au vendredi 17 mai 2024

lundi 13 mai 2024

Haricots verts vinaigrette  
Pépites de porc sauce crème    
Pépites de veau sauce crème  
Coquillettes    
Tome noire    
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , petit suisse nature   
et purée pomme banane

mardi 14 mai 2024

Salade de lentilles   
Pavé de hoki sauce crème aneth   
Pépites de dinde sauce crème    
Poêlée provençale Cantal   
Fruit de saison

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

mercredi 15 mai 2024



Carottes râpées vinaigrette  
Pépites de bœuf sauce forestière    
Pépites de dinde au bouillon    
Semoule    
Petit suisse nature    
Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt velouté nature   
et purée pomme coing



jeudi 16 mai 2024

Céleri rémoulade    
Cubes de poisson à la crème   
Pépites de palette 1/2 sel de porc sauce diable    
Petits pois    
Emmental    
Fruit de saison

Goûter : Sablés de retz, fromage blanc nature    
et purée pomme fraise

vendredi 17 mai 2024

Tomate vinaigrette    
Pépites de dinde sauce marengo    
Omelette nature    
Purée de pommes de terre Bleu douceur      
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 de  
notre terroir

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du lundi 20 au vendredi 25 mai 2024



**mardi 21 mai 2024**

Carottes râpées vinaigrette

Pépites de jambon sauce tomate

Cubes de poisson  sauce crème

Torti 

Yaourt nature 

Fruit de saison

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

**mercredi 22 mai 2024**

Radis et beurre

Pépites de dinde  sauce forestière

Pépites de porc  sauce crème

Chou fleur béchamel  

Saint Nectaire 

Fruit de saison

Goûter : Véritable petit beurre, fromage blanc nature  et purée pomme pruneau

**jeudi 23 mai 2024**

Salade iceberg

Pépites de veau sauce milanaise

Pépites de dinde  sauce crème

Pommes de terre cubes sautées  

Kiri  

Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison et compote pomme cassis

**vendredi 24 mai 2024**

Haricots verts vinaigrette

Poisson pané  Pépites de jambon sauce tomate

Poêlée provençale

Fromage blanc nature  

Fruit de saison

Goûter : Baguette de tradition  yaourt nature  et purée pomme fraise

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 27 au vendredi 31 mai 2024

**lundi 27 mai 2024**

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 28 mai 2024**

Tomate vinaigrette  

Pépites de dinde sauce crème  

Pépites de veau sauce milanaise

Brocolis

Saint Paulin  

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature   
et purée pomme banane



**mercredi 29 mai 2024**

Betteraves vinaigrette

Pépites de palette de porc 1/2 sel sauce diable  

Cubes de poisson à la crème 

Haricots coco sauce tomate

Chanteneige  

Fruit de saison

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



**jeudi 30 mai 2024**

Carottes râpées vinaigrette

Omelette nature  

Pépites de dinde sauce crème  

Epinards béchamel

Tome noire  

Fruit de saison

Goûter : Baguette tradition , yaourt nature   
et purée pomme banane

**vendredi 31 mai 2024**

Salade iceberg

Pavé de hoki sauce diéppoise 

Pépites de veau au bouillon

Riz safrané

Saint Nectaire 

Fraises Miam Miam Sologne®  

Goûter : Crème de boudoir 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  
MSC



Oeufs de France  
Poules au sol



Haute Valeur  
Environnementale



Produit de  
notre terroir