



Chartres métropole Restauration

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du Lundi 04 au Vendredi 08 Octobre 2021

### Lundi 04 Octobre

Radis beurre



Pépites de dinde sauce normande



Torti 3 coulzurs



Camembert

Fruit de saison

Goûter : Petits-suissés naturels  
et Pain



### Mardi 05 Octobre

Coneombre à la crème



Pépites de veau au bouillon (UE)

Lentilles

Saint Paulin



Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature  
et Pain



### Mercredi 06 Octobre

Salade de blé



Pépites de bœuf sauce tomate



Flan de courgettes

Chantenzige

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature  
et Madeleines



### Jeudi 07 Octobre

Cœurs de palmier et maïs vinaigrette

Cubes de hoki sauce dieppoise



Riz safrané

Carré frais

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc nature  
et Pain



### Vendredi 08 Octobre

Tomate vinaigrette

Pépites de porc au bouillon



Purée de haricots verts



Tomme noire



Fruit de saison

Goûter : Semoule au lait maison





Chartres métropole Restauration

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021

### Lundi 11 Octobre

Betteraves vinaigrette  
Pépites de boeuf sauce paprika  
Boullgour  
Emmental  
Fruit de saison



Goûter : Fromage blanc nature  
et Pain



### Mardi 12 Octobre

Concombres à la vinaigrette  
Pépites d'agneau (UE) au bouillon  
Pâtes torti  
Saint Nectaire  
Fruit de saison



Goûter : Riz au lait maison



### Mercredi 13 Octobre

Radis / beurre  
Pépites de dinde au bouillon  
Petits pois  
Fromage blanc nature  
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature  
et Pain



### Jeudi 14 Octobre

Salade de blé provençale  
Dés de jambon  
Poêlée provençale  
Mimolette  
Fruit de saison



Goûter : Fromage blanc nature  
et Gâteaux secs



### Vendredi 15 Octobre

Salade chiffonnade  
Cubes de hoki sauce citron  
Purée d'épinards  
Carré de l'Est  
Fruit de saison



Goûter : Yaourt nature  
et Pain





# MENU CRÈCHE

Chartres métropole Restauration

## REPAS DES GRANDS

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Octobre 2021

### Lundi 18 Octobre

Cœurs de palmier et mais vinaigrète

Pépites de dindes sauce crème



Pilaf de blé aux petits légumes



Blanc douceur



Fruit de saison

Goûter : Petits suisses naturels



et Pain

### Mardi 19 Octobre

Salade chiffonnade

Pépites de veau sauce chasseur

Lentilles

Camembert

Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc naturel



et Pain

### Mercredi 20 Octobre

Taboulé

Cubes de hoki sauce crème

Julienne de légumes romanesco

Emmental



Fruit de saison

Goûter : Crème de pain d'épices maison



### Jeudi 21 Octobre

Macédoine vinaigrète

Pépites de porc au bouillon

Purée de céleri

Brie



Fruit de saison

Goûter : Petits suisses naturels



et Pain



### Vendredi 22 Octobre

Concombre à la vinaigrète

Pépites de boeuf au bouillon

Purée de légumes

Mimolette



Fruit de saison

Goûter : Fromage blanc naturel



et Spéculoos





Chartres métropole Restauration

# MENU CRÈCHE

## REPAS DES GRANDS

Du Lundi 25 au Vendredi 29 Octobre 2021

### Lundi 25 Octobre

Betteraves vinaigrette  
Pépites de boeuf au bouillon  
Riz  
Saint Paulin   
Fruit de saison  
Goûter : Petits suisses naturels  
et Pain 






### Mardi 26 Octobre

Carotte/céleri vinaigrette  
Pépites de porc au bouillon  
Flageolets  
Mimollette   
Fruit de saison  
Goûter: Yaourt nature   
et Pain






### Mercredi 27 Octobre





Haricots verts  et thon vinaigrette  
Pépites de dinde au bouillon   
Purée de pommes de terre  
Carré de l'Est  
Fruit de saison  
Goûter : Yaourt nature velouté   
et Pain



### Jeudi 28 Octobre

Radis   
Pépites de boeuf sauce tomate   
Pâtes torti 3 couleurs   
Fromage blanc nature   
Fruit de saison  
Goûter: Riz au lait maison

### Vendredi 29 Octobre

Concombres à la vinaigrette   
Cubes de hoki sauce crème   
Carottes vapeur  
Tomme noire   
Fruit de saison  
Goûter: Fromage blanc nature   
et Gâteaux secs