



Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 31 janvier 2022 Au vendredi 04 février 2022					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Potage de légumes	
	Plat			Emincé de porc en bouillon / sp : poulet		Emincé de porc forestière / sp poulet	
	Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Tortis	
	Laitage					Saint Paulin à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée pomme pêche					
Mardi	Entrée					Emincé de chou chinois	
	Plat			Emincé de poulet en bouillon		Emincé de poulet sauce thaï	
	Garniture	Purée de panais		Purée de panais PDT		Riz petits pois	
	Laitage					Yaourt aromatisé	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Purée pomme poire	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot					
Mercredi	Entrée					Salade de concombres	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Emincé de bœuf aux oignons	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots verts et PDT		Haricots verts	
	Laitage					Vache qui rit	
	Dessert	Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison	
	Goûter	Petit suisse, purée pomme banane					
Jeudi	Entrée					Salade de pâtes	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Emincé de veau aux olives	
	Garniture	Purée de brocolis		Purée de brocolis et PDT		Purée de brocolis et PDT	
	Laitage					Brie à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot		Crêpe au Sucre	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme poire					
Vendredi	Entrée					Salade de Betteraves	
	Plat			Filet de Merlu en bouillon		Filet de Merlu sauce herbes & citron	
	Garniture	Purée de chou-fleur		Purée de chou-fleur et PDT		Blé	
	Laitage					Emmental à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage blanc, purée pomme					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison



Nouvel An Chinois

Chandeleur



Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 07 février 2022 Au vendredi 11 février 2022					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Salade de maïs et crudités	
	Plat			Œuf dur		Omelette fraîche nature	
	Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes et PDT		Purée de carottes et PDT	
	Laitage					Tomme d'Anjou	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Fruit de Saison	
	Goûter	Yaourt nature, purée pomme banane					
Mardi	Entrée					Mâche en vinaigrette	
	Plat			Boulettes de bœuf en bouillon		Boulettes de bœuf sauce tomate	
	Garniture	Purée de haricots verts		Purée de haricots verts et PDT		Farfalles	
	Laitage					Petit suisse nature	
	Dessert	Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot		Purée de pomme abricot	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mercredi	Entrée					Potage de légumes	
	Plat			Emincé de poulet en bouillon		Emincé de poulet au curry	
	Garniture	Purée d'épinards		Purée d'épinards et PDT		Purée d'épinards et PDT	
	Laitage			Fromage Blanc nature		Gouda à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	petit suisse, purée de pomme					
Jeudi	Entrée					Salade Iceberg	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Sauté de Veau aux olives	
	Garniture	Purée de Butternut		Purée de Butternut et PDT		Gratin de Butternut	
	Laitage					Camembert à la coupe	
	Dessert	Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison		Compote de pomme Maison	
	Goûter	petit suisse, purée pomme abricot					
Vendredi	Entrée					Carottes râpées	
	Plat			Colin en bouillon		Colin Fish & Chips	
	Garniture	Purée de courgettes		Purée de courgettes et PDT		Pommes rissolées	
	Laitage					Petit suisse nature	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane		Fruit de Saison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison





Menus des Crèches 100% Bio O.G.

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 14 février 2022 <i>Au</i> vendredi 18 février 2022			
		Bébés	Moyens	Grands	
Lundi	Entrée			Salade de Betteraves	
	Plat		Filet de poisson en bouillon	Filet de poisson sauce crevette	
	Garniture	Purée de betteraves	Purée de betteraves et PDT	Riz Rose	
	Laitage			Babybel à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme banane	Purée de pomme banane	Fruit de Saison	
	Goûter	Fromage blanc, purée pomme			
Mardi	Entrée			Taboulé	
	Plat		Œuf dur	Omelette fraîche nature	
	Garniture	Purée de brocolis	Purée de brocolis et PDT	Gratin de brocolis et PDT	
	Laitage			Buchette de chèvre	
	Dessert	Purée de pomme	Purée de pomme	Fruit de Saison	
	Goûter	Yaourt nature, purée de pomme abricot			
Mercredi	Entrée			Salade verte en chiffonnade	
	Plat		Emincé de bœuf en bouillon	Emincé de bœuf à l'orientale	
	Garniture	Purée de carottes	Purée de carottes et PDT	Trio de légumes hivernaux	
	Laitage			Coulommiers	
	Dessert	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	Purée de pomme pêche	
	Goûter	petit suisse, purée pomme banane			
Jeudi	Entrée			Carottes râpées	
	Plat		Sauté de volaille en bouillon	Sauté de volaille à la forestière	
	Garniture	Purée de panais	Purée de panais et PDT	Purée de panais et PDT	
	Laitage			Fromage Blanc nature	
	Dessert	Purée de pomme poire	Purée de pomme poire	Fruit de Saison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme			
Vendredi	Entrée			Feuilleté aux légumes	
	Plat		Lieu en bouillon	Filet de lieu vapeur & citron	
	Garniture	Purée d'épinards	Purée d'épinards et PDT	Epinards à la crème	
	Laitage			Tomme de Pays	
	Dessert	Compote de pomme banane Maison	Compote de pomme banane Maison	Compote de pomme banane Maison	
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire			

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison





Menus des Crèches 100% Bio OG

Notre prestation est élaborée à partir de :		Semaine Du : lundi 21 février 2022 <i>Au</i> vendredi 25 février 2022					
		Bébés		Moyens		Grands	
Lundi	Entrée					Concombres en vinaigrette	
	Plat			Emincé de bœuf en bouillon		Goulash de Bœuf à la Hongroise	
	Garniture	Purée de carottes		Purée de carottes et PDT		Carottes braisées	
	Laitage					Vache qui rit	
	Dessert	Purée de pomme poire		Purée de pomme poire		Purée pomme poire	
	Goûter	Petit suisse nature, purée pomme abricot					
Mardi	Entrée					Macédoine vinaigrette	
	Plat			Œuf dur		Saucisse de volaille & Lentilles	
	Garniture	Purée d'épinards		Purée d'épinards et PDT		Edam à la coupe	
	Laitage					Fruit de Saison	
	Dessert	Purée de pomme banane		Purée de pomme banane			
	Goûter	fromage Blanc, purée pomme poire					
Mercredi	Entrée					Salade de riz	
	Plat			Emincé de veau en bouillon		Emincé de veau sauce marengo	
	Garniture	Purée de chou-fleur		Purée de chou-fleur et PDT		Purée de chou-fleur et PDT	
	Laitage					Brie à la coupe	
	Dessert	Purée de pomme pêche		Purée de pomme pêche		Fruit de Saison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme banane					
Jeudi	Entrée					Salade verte en chiffonnade	
	Plat			Aiguillettes de poulet en bouillon		Aiguillettes de poulet sauce tomate	
	Garniture	Purée de panais		Purée de panais et PDT		Purée de panais et PDT	
	Laitage					Yaourt nature	
	Dessert	Purée de pomme		Purée de pomme		Gâteau au Chocolat Maison	
	Goûter	petit suisse, purée pomme abricot					
Vendredi	Entrée					Jeunes pousses d'épinards	
	Plat			Merlu en bouillon		Merlu Meunière & Citron	
	Garniture	Purée de potimarron		Purée de potimarron et PDT		Purée de potimarron et PDT	
	Laitage					Coulommiers	
	Dessert	Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison		Compote de pomme poire Maison	
	Goûter	yaourt nature, purée pomme pêche					

Notre prestation est élaborée à partir de :

Menu issu à 100% de l'agriculture Biologique



Les viandes bovines sont françaises



Produit Local Issu de la pêche durable



Fait Maison

