



MENU DU 07 AVRIL AU 11 AVRIL 2025

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner salé	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé tajine d'agneau Purée PDT et brocolis	Mixé de poulet rôti Purée PDT	Mixé de dinde Purée PDT et choux de Bruxelles	Mixé rôti de veau Purée PDT et navets	Mixé dos de colin à la Sétoise Purée PDT et jardinière de légumes
DEJEUNER				
 Œufs durs et carottes râpées   Salade de brocolis crus aux lardons et aux noix  Betteraves jaunes crues persillées en vinaigrette  Artichaut  Saucisses de volaille grillées   Tajine d'agneau  Coquillettes   Brocolis persillés   Chaussée aux moines Fromage pâte molle Produit laitier  Dany chocolat  Coupe au kiwi  Corbeille de fruits	 Gougère au lait   Salade de champignons  Dos de colin et fondue de poireaux à la crème   Cuisse de poulet grillé au curry   Purée PDT   Fondue de poireaux  Petits suisses nature sucré Bleu des neiges Produit laitier  Coupe de fraises au sucre   Financier aux amandes et aux pois chiches  Corbeille de fruits	 Salade batavia et croutons   Taboulé de chou-fleur  Concombre à la crème  Velouté glacé express aux petits pois  Boulettes de bœuf sauce tomate   Tortis à la bolognaise  VEGAN   Choux de Bruxelles persillé   Riz pilaf  Fromage Boursault Produit laitier  Crème brûlée à la vanille   Coupe de litchi et orange sanguine au fruit de la passion  Corbeille de fruits	 Pâté croûte de volaille  Salade courgettes crues au citron   Radis beurre  Chou-fleur vinaigrette  Tortelloni tricolore au fromage à la crème   Rôti de veau sauce argenaise    Lentilles corail cuisinées  Navet sauté  P'tit Cabray Tomme grise Produit laitier  Gâteau aux noisettes  Danette liègeois vanille  Corbeille de fruits	 Salade de perles   Salade de perles et jambon de dinde  Tomates vinaigrette  Asperges mayonnaise  Nuggets de volaille   Dos de colin façon Bourride Sétoise  Jardinière de légumes   Yaourt nature sucré Comté Produit laitier  Golden  Ile flottante  Corbeille de fruits



MENU DU 07 AVRIL AU 11 AVRIL 2025

DINER				
LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	
 Terrine de thon aux légumes	 Salade composée tomate maïs	 Cornet de jambon macédoine	 Salade de coquillettes jambon emmental	
 Rôti de porc 	 Sauté de bœuf Provençale  	 Dos de cabillaud à la crème d'épinards	 Emincé de volaille façon Kébab	
Pommes noisette  Purée de potiron	 Boulgour aux oignons  Tomates à la Provençale	 Riz créole  Betteraves sautées	 Frites  Endives à la crème	
Chaussée aux moines Produit laitier	Petits suisse nature sucré Produit laitier	Produit laitier	P'tit cabray Produit laitier	
 Salade d'oranges  Corbeille de fruits	Coupe liégeoise  Corbeille de fruits	Paris Brest  Corbeille de fruits	 Flan pâtissier au chocolat  Corbeille de fruits	



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge

Label rouge  plat primaire et maternelle

plat exclusivement primaire et maternelle