



MENU DU 01 au 05 SEPTEMBRE 2025

LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé de dinde Purée PDT et artichaut	Mixé gardianne de bœuf camarguaise Purée PDT et aubergines	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et haricots verts	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT	Mixé gratin de poisson aux légumes Purée PDT et chou-fleur
DEJEUNER				
Macédoine de légumes mayonnaise Betterave crue râpée Salade de fèves Salade de concombres et tomates Bouchée à la reine Dos de colin meunière Riz pilaf au curry et légumes Riz Pilaf Artichaut sauté Yaourt nature sucré Camembert de Normandie Produit laitier Flan saveur vanille nappé de caramel Pastèque Corbeille de fruits	Cake jambon comté Cake comté Cèleri rémoulade Gardiane de bœuf Camarguaise Boulettes de pois chiches et carottes Pommes vapeur Aubergines en piperade Fromage le carré St Albray Produit laitier Abricots Pot de crème à l'orange Corbeille de fruits	Salade d'ebby au thon Radis Avocat au crabe Betteraves normande Cordon bleu de dinde Moussaka Petits pois au beurre Purée de haricots verts Brie de Meaux Produit laitier Yaourt aromatisé et biscuit Ile flottante aux pralines Raisin blanc Corbeille de fruits	Carottes râpées Surimi Chou rouge ail et persil Salade de navet à la harissa Haut de cuisse de poulet rôti Tajine d'agneau Cuisse de poulet rôti Coquillettes Tomates Provençales Cantal Cantal jeune Produit laitier Rose des sables Pot de crème à la vanille Corbeille de fruits	Œuf durs mayonnaise Salade d'épinards crus Batavia au chèvre chaud Poireaux vinaigrette Grillade de porc panée Hoki pané Gratin de poisson aux légumes Gratin de chou-fleur Curry de pois chiches Yaourt aromatisé P'tit cabray Produit laitier Pêche Flan pâtissier Corbeille de fruits



MENU DU 01 au 05 SEPTEMBRE 2025

DINER				
LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	
 Brouillette au fromage	 Asperge mayonnaise	Méli-mélo aux 5 légumes	 Salade piémontaise nature	
 Escalope de veau à la crème	Quiche lorraine	 Omelette aux PDT 	 Dos de cabillaud sauce ciboulette	
 Flageolets	 Salade verte	 Ratatouille	 Boulgour aux oignons	
 Purée de céleri	Fromage le carré Produit laitier	Camembert Produit laitier	 Courgettes sautées	
Cotentin ail et fines herbes Produit laitier	 Riz au lait	 Sablés au chocolat	Rondelè noix de Dordogne Produit laitier	
 Blancs en neige	 Corbeille de fruits	 Corbeille de fruits	 Framboise Chantilly	
 Corbeille de fruits			 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