



MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain au chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé de colin sauce Nantua Purée PDT et carottes	Mixé gardianne de bœuf camarguaise Purée PDT et potiron	Mixé de dinde Purée PDT et haricots verts	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT	Mixé gratin de poisson aux légumes Purée PDT et chou Romanesco
DEJEUNER				
<p>Feuilleté au fromage </p> <p> Betterave crue râpée</p> <p> Quenelle de brochet sauce nantua </p> <p> Dos de colin meunière</p> <p> Riz pilaf</p> <p> Carottes sautées </p> <p>St Morêt </p> <p> Camembert de Normandie Produit laitier</p> <p> Pomme golden Crème dessert chocolat</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Carottes râpées </p> <p> Salade de maïs</p> <p> Salade sétoise</p> <p> Salade de brocolis crus aux lardons et noix</p> <p> Gardianne de bœuf camarguaise </p> <p> Gratin de poisson aux légumes</p> <p> Ebly aux légumes provençales </p> <p> Gratin de potiron</p> <p>Gouda </p> <p>St Albray Produit laitier</p> <p> Crème caramel </p> <p> Salade d'orange</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Taboulé </p> <p> Tomates vinaigrette</p> <p> Betterave normande</p> <p> Avocat au crabe</p> <p> Cordon bleu de dinde </p> <p> Moussaka </p> <p> Haricots verts persillés </p> <p> Petits pois</p> <p>Produit laitier </p> <p> Coupe de fraises chantilly</p> <p> Eclair vanille</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p>Sardines à l'huile et salade verte </p> <p>Sardine à l'huile </p> <p> Macédoine de légumes mayonnaise </p> <p> Butternut crue râpé</p> <p> Chou rouge ail et persil</p> <p> Haut de cuisse de poulet rôti </p> <p> Tajine d'agneau </p> <p> Coquillettes tomatées </p> <p> Champignons persillés</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Cantal Produit laitier</p> <p> Bownies </p> <p> Pot de crème à l'orange</p> <p> Corbeille de fruits</p>	<p> Œufs durs mayonnaise </p> <p> Salade d'épinards crus</p> <p> Batavia au chèvre chaud</p> <p> Poireaux vinaigrette</p> <p> Hachis parmentier végétarien aux lentilles et patate douce </p> <p> Grillade de porc panée </p> <p> Chou romanesco persillé</p> <p> Pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits </p> <p>P'tit Cabray Produit laitier</p> <p> Flan pâtissier </p> <p> Compote de pommes</p> <p> Corbeille de fruits</p>



MENU DU 20 AU 24 AVRIL 2026

DINER				
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	
Brioche aux grattons	Asperge mayonnaise	Salade Auvergnate	Salade piémontaise	
Escalope de veau à la crème	Quiche lorraine Quiche au fromage	Omelette aux PDT	Croquette de thon	
Gnocchi de pomme de terre	Gratin dauphinois	Choux de Bruxelles persillés	Boulgour aux oignons	
Purée de céleri	Salade verte	Camembert Produit laitier	Courgettes sautées	
Cotentin ail et fines herbes Produit laitier	Gouda Produit laitier	Sablé au chocolat	Cantal jeune Produit laitier	
Liégeois au chocolat	Riz au lait	Corbeille de fruits	Banane au coulis de framboise et chantilly	
Corbeille de fruits	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 plat primaire et maternelle plat exclusivement primaire et maternelle