



« **LÉGENDE DE MENU** »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MARS 2023

MENUS DES CRÈCHES

LUNDI 27/02	MARDI 28/02	MERCREDI 01/03	JEUDI 02/03	VENDREDI 03/03
<p>SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE</p> <p>COUSCOUS Aux BOULETTES</p> <p>SEMOULE</p> <p>CROQ LAIT</p> <p>COMPOTE POMME BIO</p>	<p>SALADE MEXICAINE (haricots rouge-maïs-thon)</p> <p>POULET RÔTI</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>RONDELE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PIZZA au FROMAGE</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU Sauce forestière</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DUBARRY (chou-fleur)</p> <p>FILET DE COLIN Sauce CITRON</p> <p>RIZ</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>GLACE</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>RÔTI DE PORC</p> <p>GRATIN D ENDIVES</p> <p>PETIT SUISSÉS AUX FRUITS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSÉ + PAIN + ½ FRUIT	PAIN + FROMAGE + ½ FRUIT	BARRE BRETONNE + LAIT + ½ FRUIT	YAOURT NATURE + PAIN + ½ FRUIT	GRESSIN + FROMAGE + ½ FRUIT
Menus des Titounets				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>BŒUF ÉGRENÉ MIXE</p> <p>PURÉE DE HARICOTS VERTS</p> <p>COMPOTE POMME/POIRE</p>	<p>POULET MIXE</p> <p>PURÉE MULTI LÉGUMES</p> <p>COMPOTE POMME/BISCUIT</p>	<p>ESCALOPE MIXÉE</p> <p>PURÉE de CAROTTE</p> <p>COMPOTE de POMME</p>	<p>HOKI MIXE</p> <p>PURÉE D'ÉPINARD</p> <p>COMPOTE POMME/BANANE</p>	<p>BŒUF ÉGRENÉ MIXE</p> <p>PURÉE de COURGETTE</p> <p>COMPOTE POMME/ORANGE</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSÉ + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + BOUDOIR + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	PETIT SUISSÉ + PAIN + ½ COMPOTE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« LÉGENDE DE MENU »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**
Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MARS 2023

MENUS DES CRÈCHES

LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
<p>POIS CHICHE Au CUMIN</p> <p>SAUCISSE de VOLAILLE GRILLÉES</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>POMME</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES Au citron</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU</p> <p>GNOCCHI</p> <p>YAOURT NATURE</p> <p>COCKTAIL de FRUITS</p>	<p>SALADE COMPOSÉE (maïs, pommes de terre, Tomates)</p> <p>FILET DE LIEU Sauce citron</p> <p>ÉPINARDS à la CRÈME</p> <p>FROMAGE FONDU</p> <p>FRUIT De SAISON</p>	<p>MELON D'HIVER</p> <p>JAMBON</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>BREBIS CRÈME</p> <p>COMPOTE POMME/FRAISE</p>	<p>ŒUFS MIMOSA Sur lit de SALADE VERTE</p> <p>GRATIN de CHOU-FLEUR aux PÉPITES DE VOLAILLE</p> <p>St BRICET</p> <p>OREILLETES</p>
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PAIN + FROMAGE + ½ FRUIT	CRÈME CARAMEL + PAIN + ½ FRUIT	YAOURT AROMATISÉ + PLUMETIS + ½ FRUIT	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ FRUIT	GRESSIN + FROMAGE + ½ FRUIT

Menus des Titounets

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BŒUF ÉGRENÉ MIXÉ	SAUTE DE VEAU MIXÉ	LIEU MIXÉ	JAMBON MIXÉ	DES DE VOLAILLE MIXÉ
PURÉE de POTIRON	PURÉE D'ÉPINARD	PURÉE de CAROTTE	PURÉE de COURGETTE	PURÉE de HARICOTS VERTS
COMPOTE TUTTI FRUTTI	COMPOTE POMME/ORANGE	COMPOTE POMME/CANNELLE	COMPOTE de POMME	COMPOTE POMME/PRUNEAUX
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSÉ + PAIN + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + BOUDOIR + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



MENUS DES CRÈCHES

LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
RADIS BEURRE Sur lit de salade verte SAUTÉ D'AGNEAU Aux olives vertes HARICOTS VERTS PERSILLES CAMEMBERT BIO MOELLEUX au CHOCOLAT Maison	TOMATE EN SALADE ROSBEEF FRITES RONDELE COMPOTE POMME/BANANE	QUICHE au FROMAGE SAUTE DE VOLAILLE PETIT POIS FROMAGE BLANC FRUIT De SAISON	CÉLERI RÉMOULADE CAPPELETTI ÉPINARD RICOTTA À la sauce tomate PETIT SUISSE ANANAS FRAIS	EBLY Aux PETITS LÉGUMES FILET DE HOKI PANÉ BROCOLI BÉCHAMEL EMMENTAL FRUIT De SAISON
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PAIN + CONFITURE + LAIT + ½ FRUIT	PAIN + FROMAGE + ½ FRUIT	PAIN + CHOCOLAT + LAIT + ½ FRUIT	YAOURT NATURE + PAIN + ½ FRUIT	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ FRUIT
Menus des Titounets				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ESCALOPE MIXÉE PURÉE de HARICOTS VERTS COMPOTE TUTTI FRUTTI	BŒUF ÉGRENÉ MIXE PURÉE MULTI-LÉGUMES COMPOTE POMME/BANANE	SAUTE DE VOLAILLE MIXE PURÉE de POTIRON COMPOTE POMME/PRUNEAUX	BŒUF ÉGRENÉ MIXÉ PURÉE DE CAROTTE COMPOTE POMME/ORANGE	HOKI MIXE PURÉE de HARICOTS VERTS COMPOTE de POMME
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSE + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + BOUDOIR + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ COMPOTE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« LÉGENDE DE MENU »

CRUDITÉ et CUIDITÉ

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MARS 2023

MENUS DES CRECHES

LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
LENTILLES en vinaigrette SAUTÉ de POULET ET SES LÉGUMES EMMENTAL FRUIT De SAISON	SALADE DU PRINTEMPS (Endives-Olives--Tomates) BLANQUETTE DE POISSON RIZ CROC LAIT POIRE au SIROP	VELOUTE DE POIREAUX POMMES DE TERRE OMELETTE AUX FINES HERBES POÉLÉE de LÉGUMES TOME NOIRE FLAN PÂTISSIER CHOCOLAT	SALADE DE TOMATE vinaigrette SAUTE DE PORC AU CHORIZO GRATIN DAUPHINOIS YAOURT NATURE COCKTAIL de FRUITS	FRIAND du PÊCHEUR (au poisson) COURGETTES A L'AIL FAÇON BOLOGNAISE (bœuf haché) BRIE FRUIT De SAISON
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	PETIT SUISSE AROMATISÉ + PAIN + ½ FRUIT	PAIN + FROMAGE + ½ FRUIT	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ FRUIT	YAOURT AROMATISÉ + PAIN + ½ FRUIT
Menus des Titounets				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SAUTE DE POULET MIXÉ PURÉE MULTI-LÉGUMES COMPOTE POMME/BISCUIT	HOKI MIXÉ PURÉE de POTIRON COMPOTE POMME/BANANE	BŒUF ÉGRENÉ MIXÉ PURÉE de HARICOTS VERTS COMPOTE POMME/ORANGE	SAUTE DE DINDE MIXÉ PURÉE de CAROTTE COMPOTE POMME/CANNELLE	BŒUF ÉGRENÉ MIXÉ PURÉE DE COURGETTE COMPOTE de POMME
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	PETIT SUISSE + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« LÉGENDE DE MENU »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie

LAITAGE apport en calcium

MARS 2023

MENUS DES CRÈCHES

LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
MELON D HIVER Emincé de BŒUF Sauce PAPRIKA POLENTA FROMAGE AIL et FINES HERBES COMPOTE de POMME	CAROTTES RÂPÉES au CITRON ŒUFS FLORENTINE (épinards) CANTADOU GÂTEAU POMME CARAMEL Maison	SALADE VERTE BRANDADE PORTUGAISE (purée pomme de terre + hoki) EDAM OREILLONS de PÊCHE	VELOUTÉ de LÉGUMES JAMBON COQUILLETES MOUSSE au CHOCOLAT FRUIT De SAISON	MACÉDOINE ESCALOPE DE VOLAILLE aux olives PURÉE de PANAIS CRÈME VANILLE BANANE
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSE + PAIN + ½ FRUIT	PAIN + FROMAGE + ½ FRUIT	BARRE BRETONNE + LAIT + ½ FRUIT	YAOURT NATURE + PAIN + ½ FRUIT	PETIT SUISSE + PAIN + ½ FRUIT
Menus des Titounets				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BŒUF ÉGRENÉ MIXÉ PURÉE MULTI-LÉGUMES COMPOTE POMME/POIRE	POULET MIXÉ PURÉE d'ÉPINARD COMPOTE POMME/BISCUIT	HOKI MIXÉ PURÉE de HARICOTS VERTS COMPOTE de POMME	JAMBON MIXÉ PURÉE de CAROTTE COMPOTE POMME/BANANE	ESCALOPE DE VOLAILLE MIXÉE PURÉE DE COURGETTE COMPOTE POMME/ORANGE
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
PETIT SUISSE + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + BOUDOIR + ½ COMPOTE	FROMAGE BLANC + PAIN + ½ COMPOTE	YAOURT NATURE + PAIN + ½ COMPOTE	PETIT SUISSE + PAIN + ½ COMPOTE

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT