



CRECHE Bébé, Moyens et Grands

Semaine du 1er au 05 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébé	Bœuf haché Purée de topinambours Complément purée de carottes Purée de fruits	Dos de colin Purée de brocolis Complément purée de carottes Fromage blanc nature	Jambon blanc Purée d'épinards Complément purée de carottes Purée de fruits	Escalope de poulet  Purée de patates douces Complément purée de carottes Yaourt nature	Dos de colin Purée de haricots verts Complément purée de carottes Purée de fruits
Moyens	Bœuf haché Topinambours à la crème Tortis Yaourt nature Fruit de saison	Dos de colin Purée de brocolis Gnocchis Brie à la coupe Purée de fruits	Jambon blanc Duo de carottes jaunes et oranges Riz Cotentin Fruit de saison	Escalope de poulet Poêlée printanière  Purée de patates douces Tomme blanche Yaourt nature	Dos de colin Haricots verts Pommes de terre Saint Morêt Fruit de saison
Grands	Fonds d'artichauts Bolognaise de bœuf Tortis Yaourt nature Fruit de saison	Radis Gratin de colin Purée de brocolis Brie à la coupe Purée de fruits	Salade de pois chiches Sauté de bœuf aux olives Duo de carottes jaunes et oranges Cotentin Fruit de saison	Repas de Pâques Potage de légumes Navarin d'agneau au thym Poêlée printanière Tomme blanche Chocolat de Pâques commerce Equitable (Castelain) 	Cœur de palmier Filet de colin au curry Pommes de terre Saint Morêt Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



CRECHE Bébés, Moyens et Grands

Semaine du 08 au 12 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bébés	Escalope de poulet Purée de brocolis Complément purée de carottes Petit suisse nature	Bœuf haché Purée de haricots verts Complément purée de carottes Purée de fruits	Dos de colin Purée d'épinards Complément purée de carottes Yaourt nature	Jambon blanc Purée de courgettes Complément purée de carottes Purée de fruits	Dos de colin Purée d'artichauts Complément purée de carottes Fromage blanc nature
Moyens	Escalope de poulet Purée de brocolis Macaronis Petit suisse nature Fruit de saison	Bœuf haché Haricots verts Semoule Edam Purée de fruits	Dos de colin Epinards mornay Gnocchis Emmental Fruit de saison	Jambon blanc Courgettes sautées Purée de pommes de terre Bleu à la coupe Purée de fruits	Dos de colin Poêlée Bretonne (haricots beurrés, carotte, haricot vert) Polenta de blé Chanteneige Fruit de saison
Grands	Betteraves vinaigrette Sauté de dinde à la tomate Riz aux petits légumes Petit suisse nature Fruit de saison	Carottes râpées Goulash de bœuf Semoule Edam Purée de fruits	Salade de farfalles à la tapenade Œufs durs Epinards mornay Emmental Fruit de saison	Concombres vinaigrette Hachis Parmentier Bleu à la coupe Purée de fruits	Quiche aux blettes Filet de hoki sauce aurore Poêlée Bretonne (haricots beurrés, carotte, haricot vert) Chanteneige Fruit de saison

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés	Escalope de poulet Purée de courgettes Complément purée de carottes Purée de fruits	Jambon blanc Purée de topinambours Complément purée de carottes Yaourt nature	Dos de colin Purée d'épinards Complément purée de carottes Purée de fruits	Bœuf haché Purée de chou romanesco Complément purée de carottes Petit suisse nature	Dos de colin Purée de haricots verts Complément purée de carottes Purée de fruits
Moyens	Escalope de poulet Haricots beurrés Macaronis Tomme noire Purée de fruits	Jambon blanc  Purée de topinambours Semoule Vache picon Fruit de saison	Dos de colin Brunoise de légumes  Patates douces Camembert à la coupe Fruit de saison	Bœuf haché Chou romanesco à la crème Pommes vapeur Leerdammer Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe	Dos de colin Fondue de poireaux  Riz de camargue Fromage blanc nature Purée de fruits
Grands	Kouki Escalope de poulet aux herbes Macaronis Tomme noire Purée de fruits	Macédoine vinaigrette Jambon blanc  Purée de topinambours Vache picon Fruit de saison	Salade de pois chiche au cumin Paleron de bœuf au jus Brunoise de légumes Camembert à la coupe Fruit de saison	 Repas Européen Cœur de palmier Tortillas de pommes de terre (Espagne) Chou romanesco à la crème (Italie) Leerdammer (Pays bas) Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)	Radis Filet de merlu sauce safranée  Riz de Camargue Fromage blanc nature Purée de fruits



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)



CRECHE Bébés, Moyens et Grands

Semaine du 22 au 26 Avril 2019

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Bébés		Dos de colin Purée de haricots verts Complément purée de carottes Purée de fruits	 Purée de patates douces Complément purée de carottes Fromage blanc nature	Bœuf haché Purée de brocolis Complément purée de carottes Purée de fruits	Dos de colin Purée d'épinards Complément purée de carottes Yaourt nature
Moyens		Dos de colin Haricots verts  Purée de patates douces Petit suisse nature Fruit de saison	Escalope de poulet Carottes sautées Pommes vapeurs Chantailou Fruit de saison	Bœuf haché Brocolis sautés Polenta Gouda Purée de fruits	Dos de colin Epinards mornay Pommes vapeurs Coulommiers à la coupe Purée de fruits
Grands	FERIE Lundi de Pâques	Pizza Colin sauce tomate Haricots verts Petit suisse nature Fruit de saison	Taboulé Escalope de poulet à l'échalote Petits pois au jus Chantailou Fruit de saison	Tomates Lasagnes à la bolognaise de bœuf Gouda Purée de fruits	Carottes rapées Marmite du pêcheur (sans fruits de mer) Pommes vapeurs Coulommiers à la coupe Purée de fruits

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)