



Semaine 47
Du 21 au 25 novembre

Semaine 48
Du 28 novembre
au 2 décembre

Semaine 49
Du 5 au 09 décembre

Semaine 50
Du 12 au 16 décembre

Semaine 51
Du 19 au 23 décembre
Vacances scolaires

Semaine 52
Du 26 au 30 décembre

LUNDI

Feuilleté au fromage
Crêches : Potage
Sauté de volaille à l'ancienne
Carottes vichy
Camembert
Orange
Jus de raisin / Palet Breton

Salade de haricots verts
Emincé de veau à la provençale
Polenta
Boursin Tartine
Crème dessert au caramel
Crêches : Compote de fruits
Lait / Barre pâtissière

Salade de betteraves
Fleurion à la reine
Riz
Munster
Pomme
Flan caramel / Biscuit Thé



MARDI

Salade verte
Filet de colin sauce hollandaise
Riz
Ptit fruité
Petits suisses au chocolat
Crêches : Petits suisses nature + sucre
Lait / Biscuit THE

Salade mêlée
Crêches : Salade de carottes
Spaghetti carbonara
Tomme blanche
Clémentines
* Spaghetti forestières
Jus de pomme / Madeleine

Saint Nicolas
Salade de carottes
Emincé de bœuf sauce bourgeoise
Semoule
Edam
Ile gourmande au chocolat
Pain au lait / Chocolat



MERCREDI

Salade de céleri
sauce fromage blanc
Emincé de porc aux olives
Gratin de légumes
Cantafrais
Yaourt nature + sucre
* Emincé de dinde aux olives
Banane / Pain au lait

Salade d'endives
Crêches : Potage
Rôti de dinde aux herbes
Purée de chou fleur
Fromage de chèvre
Banane
Pain / Fromage à tartiner

Salade de concombre
Omelette piperade
Pommes de terre sautées
Brie
Salade d'agrumes à la fleur d'oranger
Moelleux fourré abricot / Petits suisses aux fruits

JEUDI

Menu Défi AlimenTerre
Soupe de légumes
Steak de soja tomate basilic
Farfalles à la tomate
Emmental
Soja sun à la fraise
Fromage blanc aux herbes
Légumes à croquer

Salade de radis
Crêches : Potage
Filet de lieu sauce aurore
Riz / Céleri à la tomate
Milanette
Fromage blanc sur fruits
Lait / Céréales

Soupe de tomate aux pâtes
Hachis Parmentier
Kiri
Petits suisses nature + sucre
Pain / Fromage



VENDREDI

Salade de carottes
Sauté de bœuf au jus
Purée de chou vert
Vache qui rit
Pomme
Brioche / Confiture

Menu sans viande
Salade de champignons
Crozziflettes savoyardes
Gouda
Petit Suisse bi goût
BN à la fraise / Compote

Salade de pâtes
Truite saumonée sauce au citron
Brocolis
Comté
Beignet aux fruits
Crêches : Pomme au four
Poire / BN gout vanille

Soupe de légumes
Sauté de bœuf sauce diable
Coquillettes
Pik & Croq
Mini Yop à la framboise
Fromage blanc nature + sucre / Casse croute BN

Salade de céleri vinaigrette
Choucroute garnie (**PDT bio**)
Crêches : Purée de PDT
Filet de colin sauce au citron
Boursin Tartine
Pomme
* Choucroute de poisson
Petits suisses aux fruits / Moelleux citron

Repas sans viande
Salade verte
Quiche aux poireaux
Tomme blanche
Orange
Pain de mie / Fromage

Salade coleslaw
Crêches : Potage
Filet d'églefin au romarin
Riz pilaf
Camembert
Yaourt nature + sucre
BN au chocolat / Clémentine

★ **Repas des Fêtes** ★
Terrine de la mer aux saumons frais et fumé et aux algues « Nori »
Jambonnette de volaille farcie,
Spätzles aux champignons sauvages,
Charlotte au pain d'épices
★
Compote de pomme / Barre pâtissière

Soupe de légumes verts
Pot au feu
Légumes du pot
Carré frais
Petits suisses nature (bio) + sucre

Salade de carotte (bio)
Pavé d'églefin à l'aneth
Purée crécy
Gouda
Banane (bio)

Batavia
Spaghetti bolognaise
Gruyère râpé
Poire (bio)

Macédoine vinaigrette
Emincé de dinde au romarin
Gratin de légumes
Camembert
Compote de pomme (bio)

Crème de champignons
Estouffade de bœuf au jus
Pommes de terre vapeur
Chou romanesco
Tomme noire
Yaourt nature (bio) + sucre

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

VACANCES SCOLAIRES

Produits issus de l'agriculture biologique

Fruits et légumes de saison

Produits locaux

Spécificités Crêches

*Repas sans porc

Menus susceptibles de varier selon les approvisionnements

En cas de question sur les allergènes, merci de contacter le responsable de l'accueil périscolaire.