

Au menu - Déjeuner

JEUDI | 02
Sep

Tomate vinaigrette orientale

Cordon bleu

Filet de colin
meunière et citron

Spaghettis

Camembert

Gaufre au sucre glace

VENDREDI | 03
Sep

Pâté de foie

Colin sauce coco

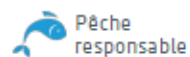


Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Fruit

CRECHE 2



Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe



Au menu - Déjeuner


LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 06
Sep

Salade César

Batavia, croutons, persil, ail, Vinaigrette, Laitue cat 1,

Saucisse Knack

Blanquette de
colin sauce safran 


Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fruit

MARDI | 07
Sep

Carottes râpées vinaigrette

Pennes veg lentilles et
curry 


Gouda

Liégeois au chocolat

MERCREDI | 08
Sep

Tomate vinaigrette

Couscous poulet

Couscous végétarien 

Coulommiers

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 09
Sep

Friand au fromage

Boeuf au jus

Beignets de calamars

Carottes à la crème

Fraidou

Fruit


VENDREDI | 10
Sep

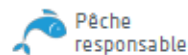
Salade verte

Filet de colin
meunière et citron

Epinards à la béchamel

Fromage blanc

Gâteau au yaourt 



Pêche
responsable



Nouveauté



Végétarien



Spécialité
du chef



Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

CRECHE 2

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 13
Sep

Œufs durs sauce piccalilli
œuf, sauce piccalilli



Couscous végétarien



Fromage blanc

Fruit

MARDI | 14
Sep

Coleslaw
Carotte, chou blanc

Boeuf au jus

Filet de colin
sauce crème tomatée



Boulgour pilaf

Cotentin

Compote de pommes

MERCREDI | 15
Sep

Coquillettes sauce cocktail

Palette de porc sauce diable

Feuilleté de saumon

Courgettes saveur du midi

Yaourt nature sucré

Fruit

JEUDI | 16
Sep

Concombre au maïs

Nuggets de volaille

Nuggets de poisson



Gratin de légumes
provençaux

Gouda

Moelleux framboises
spéculoos maison

VENDREDI | 17
Sep

Salade mélangée,
radis & emmental
salade, emmental, radis, vinaigrette

Filet lieu sauce aurore



Purée de pommes de terre

Brie

Batonnet glace chocolat



Nouveauté



Végétarien



Pêche
responsable



Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

CRECHE 2


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20
Sep

Taboulé

Œufs gratinés au thym et
aux oignons 


Ratatouille

Fondu Président

Fruit

MARDI | 21
Sep

Betteraves et concombres

Rôti de porc
sauce moutarde 

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Compote de pommes

MERCREDI | 22
Sep


Iceberg à la vinaigrette au
caramel

Cordon bleu

Filet de colin
meunière et citron

Epinards à la béchamel


Edam

Semoule au lait 

JEUDI | 23
Sep


Duo de pastèque et tomate

Sauté de bœuf au paprika


Blanquette de
colin sauce safran 

Courgettes saveur orientale


Tomme blanche

Muffin aux pommes
et chocolat (DD) 

VENDREDI | 24
Sep

Saucisson à l'ail fumé 

Salade verte


Colin sauce bouillabaisse 

Riz de grand-mère


Fromage blanc


Fruit




 Végétarien

 Origine
France

 Spécialité
du chef

 Pêche
responsable

 Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

CRECHE 2

elior 

Au menu - Déjeuner

LUNDI | 27
Sep

Tomate vinaigrette

Cuisse de poulet
à l'américaine

Beignets de calamars

Haricots beurre
saveur du midi

Saint-Paulin

Roulé au chocolat

MARDI | 28
Sep

Concombre au maïs

Boeuf au jus

Merlu sauce normande

Lentilles et carottes fraîches


Cotentin

Compote de pommes

MERCREDI | 29
Sep

Betteraves

Galopin de veau grillé

Filet de colin sauce
champignons estragon 

Coquillettes


Fromage blanc

Fruit

LE JOUR DU  Végo

JEUDI | 30
Sep

Salade verte aux croûtons


Boullgour à la cantonaise 

Camembert

Bâtonnet de glace à la vanille

VENDREDI | 01
Oct

Taboulé

Stick de colin
pané et citron 

Choux-fleurs persillés

Yaourt nature sucré

Fruit

CRECHE 2



 Pêche
responsable  Végétarien

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 04
Oct

Potage de légumes
légumes pour potage, pommes de terre

Riz à la mexicaine
tomate, haricot rouge, ail, riz, poivron



Fromage blanc

Fruit

MARDI | 05
Oct

Salade verte au maïs

Palette de porc
à la provençale

Quenelles nature
sauce tomate

Courgettes saveur du midi

Gouda

Pudding crème anglaise

MERCREDI | 06
Oct

Fenouil émincé vinaigrette

Sauté de bœuf mironton

Blanquette de
colin sauce safran



Haricots verts flageolets

Brie

Entremets caramel



JEUDI | 07
Oct

Friand au fromage

Poulet sauce champignons

Filet de lieu
noir fumé sauce crème



Carottes persillées

Yaourt nature sucré

Fruit

VENDREDI | 08
Oct

Concombre vinaigrette

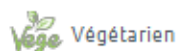
Moules gratinées

Spaghettis

Fraidou

Compote de pommes

CRECHE 2



Végétarien



Pêche
responsable



Spécialité
du chef

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

elior 


Au menu - Déjeuner



LUNDI | 11 Oct

Betteraves

Sauté de volaille à l'indienne

Blanquette de colin sauce poire 

Riz de grand-mère

Yaourt nature sucré

Fruit



MARDI | 12 Oct

Salade verte
aux fines herbes

Bœuf braisé aux épices

Beignets de calamars

Carottes au cumin

Camembert

Moelleux aux
pommes et spéculoos



MERCREDI | 13 Oct

Tomates et concombres
miel et colombo

Kefta d'agneau
au raz-el-hanout

feuilleté au chèvre

Petits pois à la menthe


Edam

Namoura liban

LE JOUR DU  Végo

JEUDI | 14 Oct

Œufs durs sauce cocktail

Blé tandoori 


Fromage frais nature sucré

Oranges à la cannelle



VENDREDI | 15 Oct

Dips de carottes sauce aneth

Filet de colin
sauce ciboulette 

Macaroni

Cotentin

Compote de pommes



Pêche
responsable



Végétarien



Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

CRECHE 2


elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18
Oct

Potage de légumes mijotés

Pennes veg haricots
paprika coco 

Fondu Président

Fruit

MARDI | 19
Oct

Mélange salade
noix et pommes

Boeuf au jus

Feuilleté de poisson
au beurre blanc


Carottes et navets

Fromage blanc

Gâteau aux poires

MERCREDI | 20
Oct

Tomate vinaigrette

Nuggets de poisson 

Polenta au beurre


Brie

Compote de pommes

JEUDI | 21
Oct

Carottes râpées vinaigrette


Paëlla au poulet

Paëlla aux poissons 


Gouda

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 22
Oct

Saucisson à l'ail fumé 

Concombre à la crème

Pavé de colin
sauce Nantua 

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

Fruit



Nouveauté



Pêche
responsable



Origine
France



Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe

CRECHE 2

elior 

Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 25
Oct

Céleri rémoulade

Riz méditerranéen
tomate, courgette, ail, riz, lentilles




Edam

Entremets au chocolat

MARDI | 26
Oct


Salade choubidou
chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassis

Galopin de veau au poivre

Pavé de colin a l'oseille 

Jardinière de légumes
saveur du jardin

Cotentin

Cake aux deux amandes 

MERCREDI | 27
Oct

Rillettes à la sardine

Crêpe jambon fromage

Crêpe saumon épinards

Fondue de poireaux

Yaourt nature sucré

Fruit


JEUDI | 28
Oct

Iceberg à la vinaigrette du
terroir

Œufs durs béchamel

Purée et gratin de brocolis

Brie

Pêche Cancatrice 

VENDREDI | 29
Oct

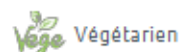
Potage de légumes mijotés

Spaghetti aux fruits de mer

Fromage blanc

Fruit

CRECHE 2



Végétarien



Pêche
responsable



Spécialité
du chef



Nouveauté

Ce menu est cuisiné par
le chef DAVID PINEAU
et son équipe