



Menus Crêches

Menus du 6 au 10 juillet 2026



S28	Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi Maroc	Vendredi
MENU GRAND	Salade pastourelle	Salade de blé au basilic	Melon bio	Salade Marocaine (tomates, concombres)	Radis beurre
<u>Choix semaine</u> <u>Entrée</u> Salade de pois chiches	Filet de poulet sauce aux herbes	Tarte tomate chèvre	Œufs durs	Couscous de bœuf	Gratin de poisson
<u>Légumes</u> Brocolis	Epinards hachés à la béchamel	Courgettes	Salade de riz provençale	Semoule	Pommes de terre bio
	Yaourt nature	Bûche de chèvre bio (coupe)	Gouda bio	Tartare nature	Yaourt nature
	Fruit bio	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits

MENU MOULINÉ	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Bœuf au jus	Poulet au jus	Jambon blanc*	Dinde au jus	Poisson en court bouillon
	Purée de p. de terre Brocolis	Pommes de terre bio Purée d'épinards bio	Coquillettes Carottes bio	Semoule bio Courgettes	Riz Haricots verts bio
	Vache qui rit bio	Bûche de chèvre bio	Suisse nature	Tartare nature	Yaourt nature bio
	Fruit bio	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits

MENU MIXÉ	Bœuf	Poulet	Jambon blanc*	Dinde	Poisson
	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes	Carottes
	Brocolis	Epinards bio	Potiron	Courgettes	Haricots verts bio
	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre
	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Menus Crèches

Menus du 13 au 17 Juillet 2026

S29	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND	Salade de riz mexicaine	 	Macédoine de légumes bio	Houmous du chef	Carottes râpées bio
<u>Choix semaine</u>	Poulet bio rôti aux herbes		Tortelloni Pomodoro Mozza bio sauce provençale	Colin sauce crème basilic	Steak de bœuf bio sauce à l'ancienne
<u>Entrée</u> Betteraves vinaigrette	Ratatouille		Emmental (coupe)	Haricots verts	Pommes de terre
<u>Légumes</u> Carottes persillées	Vache qui rit bio		Purée pomme-poire bio	Chanteneige	Yaourt fermier vanille
	Pomme bio			Fruit bio	Fruit

MENU MOULINE	Potage de légumes		Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Jambon blanc*		Dinde au jus	Bœuf bio au jus	Poisson en court bouillon
	Purée de p. de terre Potiron		Pommes de terre Courgettes	Purée de p. de terre bio Carottes	Coquillettes Epinards
	Vache qui rit (bio2)		Fromage blanc nature bio	Chanteneige	Suisse nature bio
	Purée de fruits bio		Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Fruit

MENU MIXÉ	Jambon blanc*		Dinde	Bœuf bio	Poisson
	Carottes		Carottes	Carottes bio	Carottes
	Potiron		Courgettes	Céleri	Epinards
	Pommes de terre		Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre
	Suisse nature		Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature
	Purée de fruits bio		Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local / circuit court

 Viande Française

 Pêche responsable

 Région Ultrapériphérique

 Indication géographique protégée

 Appellation d'origine contrôlée

 Recette du Chef

 Issus du commerce équitable

 Certifications environnementales

* Présence de porc

Les groupes alimentaires

Fruits et Légumes

Viandes, poisson œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Bon appétit



S30	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Inde	Vendredi
MENU GRAND	Salade Napoli vinaigrette	Salade de pois chiches	Salade de tomates	Samoussa aux légumes	Melon
<u>Choix semaine :</u>					
<u>Entrée</u> Salade haricots verts	Colin à la ciboulette	Sauté de veau sauce paprika	Omelette	Dahl de lentilles	Jambon blanc*
<u>Légumes</u> Purée de courgettes	Brocolis à la béchamel	Carottes	Purée de pommes de terre bio	Riz bio	Salade de pâtes
	Petit moulé nature	Tomme du trièves bio (coupe)	Fromage blanc nature	Yaourt fermier nature bio	Le Carré Président
	Fruit	Fruit bio	Purée de fruits bio	Fruit	Purée de fruits du chef

MENU MOULINÉ	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Poulet au jus	Poisson en court bouillon	Bœuf au jus	Porc* au jus	Jambon blanc*
	Pommes de terre bio Courgettes	Riz bio Epinards	Pomme de terre Carottes bio	Coquillettes Légumes verts	Purée de pommes de terre bio Haricots verts bio
	Petit moulé nature	Suisse nature bio	Fromage blanc nature	Yaourt fermier nature bio	Le Carré Président
	Purée de fruits bio	Fruit	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits

MENU MIXÉ	Poulet	Poisson	Bœuf	Porc*	Jambon blanc*
	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes	Carottes
	Courgettes	Epinards	Potiron	Légumes verts	Haricots verts bio
	Pommes de terre bio	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pdt	Pommes de terre bio
	Fromage blanc nature	Suisse nature	Fromage blanc nature	Yaourt fermier nature	Fromage blanc nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local / circuit court

Viande Française

Filière marine engagée

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.





S31	Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Cuba
MENU GRAND	Salade de quinoa	Salade de blé au basilic	Carottes râpées bio	Pastèque	Salade cubaine bio (tomate, maïs)
<u>Choix semaine :</u>					
<u>Entrée</u> Macédoine de légumes	Palet patate douce	Hoki aux fines herbes	Rôti de bœuf	Sauté de poulet bio sauce yassa	Picadillo de bœuf bio à la cubaine
<u>Légumes</u> Haricots verts	Courgettes	Haricots beurre persillés	Salade de pâtes italienne	Pommes de terre rissolées	Riz bio
	Yaourt fermier nature	Petit Louis	Suisse aux fruits bio	Vache Picon	Pointe de brie (coupe)
	Fruit bio	Fruit	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Fruit

MENU MOULINÉ	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes	Potage de légumes
	Veau au jus	Poisson en court bouillon	Bœuf bio au jus	Poulet au jus	Omelette
	Purée de p. de terre bio Chou-fleur	Semoule Haricots verts bio	Purée de p. de terre Brocolis	Riz bio Epinards	Pommes de terre bio Courgettes
	Yaourt fermier nature	Suisse nature bio	Yaourt nature	Vache qui rit bio	Pointe de brie (coupe)
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruit bio	Fruit	Fruit

MENU MIXÉ	Veau	Poisson	Bœuf bio au jus	Poulet	Dinde
	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
	Chou-fleur	Haricots verts bio	Brocolis	Epinards	Courgettes
	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pommes de terre	Pommes de terre bio	Pommes de terre bio
	Yaourt fermier nature	Suisse nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Suisse nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruit bio	Purée de fruits	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Région Ultrapériphérique

Indication géographique protégée

Produit local / circuit court

Appellation d'origine contrôlée

Viande Française

Filière marine engagée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Bon appétit