

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 08  
Nov

Potage Crécy

Saucisse fumée

Purée d'épinards Bio

Pommes safranées locales



Vache qui rit

Fromage blanc

Gaufre fantasla

Compote pommes bananes

MARDI | 09  
Nov

Potage de légumes

Bœuf au jus



Carottes trois couleurs Bio à la ciboulette

Riz de Camargue

Purée de carottes persillées

Tomme blanche

Roulé aux myrtilles

Fromage frais nature

Compote pommes

MERCREDI | 10  
Nov

Potage Cormelles

Embrincé de dinde à la provençale



Potée bretonne

Boulgour pilaf

Purée de potiron

Faiselle



Fruits de saison Bio

Compote de pommes

VENDREDI | 12  
Nov

Potage poireaux pommes de terre

Pavé de colin sauce safranée



Semoule Bio

Biettes persillées

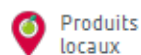
Purée de céleri

Fromage blanc

Bûchette mi-chèvre

Fruits de saison Bio

Compote pommes fraises



Produits locaux



Origine France



Label Rouge



Pêche responsable



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

elior

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 15 Nov

Potage au chou vert

Sauté de bœuf mironton

Printanière de légumes

Pommes vapeur locales

Purée de potiron

Vache qui rit

Fromage blanc

Mousse chocolat au lait

Compote pommes



MARDI | 16 Nov

Potage de julienne de légumes

Couscous merguez

Légumes de couscous

Semoule berbère

Purée de céleri

Saint-Paulin Bio

Yaourt nature sucré

Fruits de saison Bio

Compote pommes

MERCREDI | 17 Nov

Potage provençal

Galopin de veau grillé

Carottes et navets

Purée de carottes persillées

Yaourt nature sucré

Fromage blanc

Fruits de saison Bio



SAVEURS  
D'OUTRE-MER

JEUDI | 18 Nov

Salade de blé

Escalope de dinde sauce crème

Méli-Mélo caldoche

Penne

Purée épinards pommes de terre

Tomme blanche

Fromage blanc

Moelleux bananes chocolat

Compote pommes Bio



SAVEURS  
D'OUTRE-MER

VENDREDI | 19 Nov

Potage Crécy

Colin sauce coco

Riz de Camargue

Poêlée de Guyane

Purée de haricots verts

Brie

Compote pommes

Fruits



Origine  
France



Produits  
locaux



Label Rouge



Nouveauté



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

elior

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 22 Nov

Potage de légumes

Omelette Bio



Chou-fleur et pommes de terre

Purée de pommes de terre

Purée chou-fleur et pommes de terre



Fromage blanc

Petit moulé ail et fines herbes

Corbeille de fruits



Compote d'ananas

MARDI | 23 Nov

Potage Crécy

Braisé de paleron au jus

Carottes saveur antillaise

Macaroni

Purée de carottes persillées

Tomme blanche

Fruits

Fromage frais nature

MERCREDI | 24 Nov

Potage aux légumes

Grillade de porc aux herbes locales



Ratatouille et semoule

Purée de potiron

Saint-Paulin

Fromage blanc

Compote pommes

JEUDI | 25 Nov

Bouillon de légumes aux vermicelles

Cuisse de poulet à l'américaine



Haricots beurre saveur du midi

Boullgur pilaf

Purée de haricots verts

Yaourt nature sucré

Petit moulé

Fruits

Gâteau Intense au chocolat



VENDREDI | 26 Nov

Potage Dubarry

Pesca de poisson pané et citron



Riz de Camargue

Epinards à la crème

Purée épinards pommes de terre

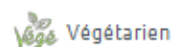


Vache qui rit Bio

Namoura Liban

Compote pommes fraises

Fromage blanc à la confiture de fraises



Végétarien



Spécialité du chef



Verger EcoRespons



Produits locaux



Label Rouge



Nouveauté



Pêche responsable

LE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 29  
Nov

Potage Crécy

Coquille de poisson sauce aurore

Potée de Guyane

Penne

Purée de potiron

Vache qui rit Bio

Fromage blanc

Fruits

Compote pommes abricots

MARDI | 30  
Nov

Potage de légumes Bio

Rôti de porc sauce forestière

Navets braisés

Pommes vapeur locales

Purée d'épinards

Fromage blanc

Bûchette mi-chèvre

Orange aux épices

Gaufre au sucre glace

Purée de pommes abricots Bio

MERCREDI | 01  
Dec

Potage aux légumes

Escalope de poulet sauce mimollette

Lentilles Bio

Purée de carottes persillées

Carottes fraîches persillées

Edam

Fromage frais nature sucré

Compote pommes Bio à la vanille

JEUDI | 02  
Dec

Potage au chou vert

Boeuf au jus

Purée de potiron

Semoule aux épices

Brie Bio

Yaourt nature sucré

Cake citron

Compote pommes

VENDREDI | 03  
Dec

Potage aux légumes

Pavé de colin à la crème de persil

Riz de Camargue

Duo brocolis & chou-fleur aux amandes

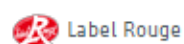
Purée de brocolis

Yaourt nature sucré

Edam

Fruits

Compote pommes cassis



Label Rouge



Produits locaux



Spécialité du chef



Origine France



Pêche responsable

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe


CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

elior 

# Au menu - Déjeuner

LUNDI | 06  
Dec

Potage cultivateur  
Quinoa, patate, pois

Pavé de colin 

Haricots beurre saveur du midi

Blé Bio  
France

Purée de haricots verts

Saint-Paulin

Fromage blanc


Compote pommes Bio  
France

Mousse au cacao

Purée de pommes et fraises Bio  
France

MARDI | 07  
Dec

Potage aux légumes

Sauté de bœuf en estouffade 

Carottes berbères  
France

Lentilles

Purée de carottes persillées

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Beignet abricot

Compote tous fruits

Fromage frais nature


MERCREDI | 08  
Dec

Soupe aux vermicelles


Echine de porc demi-sel

Purée de pommes de terre

Choux fleurs au curry

Purée chou-fleur et pommes de terre 

Petits suisses


Corbeille de fruits 

Compote pommes bananes

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 09  
Dec

Potage Dubarry


Poisson en papillote 

Riz créole

Purée de potiron

Cotentin


Fromage blanc

Moelleux bananes chocolat 

Purée de pommes abricots Bio  
France


VENDREDI | 10  
Dec

Potage cultivateur  
Quinoa, patate, pois

Filet de colin meunière 

Epinards à la béchamel

Boulogour pilaf

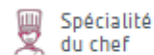
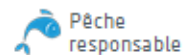
Purée épinards pommes de terre 

Fromage blanc

Vache qui rit

Fruits de saison Bio

Compote de poires



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

elior 


# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 13  
Dec

Potage Crécy

Moules gratinées

Jambon blanc 

Haricots beurre saveur du midi

Tortil tricolores

Purée de haricots verts et pommes de terre

Pavé 1/2 sel

Petits suisses


Yaourt nature sucré

Namoura Liban

Purée de pommes


MARDI | 14  
Dec

Potage au potiron

Sauté de boeuf à la cannelle 

Chou-fleur persillés

Haricots blancs à la bretonne

Purée chou-fleur et pommes de terre 


Yaourt nature sucré

Fruits de saison Bio

Compote pommes bananes

MERCREDI | 15  
Dec

Potage aux légumes

Palette de porc sauce diable 

Semoule Bio

Julienne de légumes saveur du jardin

Purée d'épinards

Carré de l'est

Fromage blanc

Compote pommes abricots Bio

ANIMATION  LE SUCCULENT  
NOËL DU CHEF


JEUDI | 16  
Dec

Potage à la paysanne

Fricassé de dinde aux marrons

Pommes dauphines


Légumes de Noël


Purée de carottes Local 

Chèvre buchette

Petits suisses

Bûche chocolat caramel

Clémentine Corse 

Purée de pomme fruit cannelle 

VENDREDI | 17  
Dec

Potage de légumes Bio

Colin sauce Spéculoos

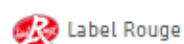
Riz créole et courgettes Bio

Purée de courgettes

Fromage blanc

Vache qui rit

Fruits de saison Bio



Label Rouge



Origine  
France



Spécialité  
du chef



Produits  
locaux



Indication  
Géo. Protégé

CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20  
Dec

Fenouil émincé vinaigrette

Salade de haricots mungo

Salade brésilienne

Rôti de veau à l'estragon



Côte de porc aux champignons

Carottes béchamel

Boullgour pilaf

Cotentin

Fondu Président

Yaourt nature sucré

Riz au lait



Fruits

MARDI | 21  
Dec

Potage à la paysanne

Colin en écailles d'agrumes



Pépinières

Petits pois

Purée de courgettes

Edam

Fruits de saison Bio

Compote pommes bananes

MERCREDI | 22  
Dec

Potage Crécy

Jambon braisé au sirop d'érable

Purée épinards pommes de terre



Tomme blanche

Compote pommes Bio

Fromage frais nature

JEUDI | 23  
Dec

Potage vert près Bio

Poulet yassa



Riz de Camargue

Chou-fleur persillés

Purée chou-fleur et pommes de terre



Fromage blanc

Petit moule noix

Corbeille de fruits



Purée de pommes



Origine France



Spécialité du chef



Pêche responsable



Nouveauté



Origine France



Verger EcoRespons

CRÈCHE LIVRÉE LES PETITS LOUPS



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

elior 