

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 31  
Aou

Salade hollandaise

Omelette au fromage



Purée de pommes de terre

Fraïdou

Bâtonnet de glace à la vanille

MARDI | 01  
Sep

Tomate vinaigrette

Cordon bleu

Riz à la sauce tomate

Cotentin

Compote de pommes et abricot

MERCREDI | 02  
Sep

Haricots verts au maïs

Filet de colin meunière et citron

Boulgour aux petits légumes

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

JEUDI | 03  
Sep

Pastèque

Rôti de veau

Courgettes et Penne

Camembert

Moelleux myrtilles  
citron maison 

VENDREDI | 04  
Sep

Pâté de fole

Poulet sauce champignons 

Semoule berbère

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

CRECHE 2



 Végétarien



Spécialité  
du chef



Nouveauté

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 07  
Sep

Concombre à la crème

Saucisse Knack

Purée de pommes de terre

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

MARDI | 08  
Sep

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Pépinette flageolets  
tomate curry 

Gouda

Entremets au citron

MERCREDI | 09  
Sep

Tomate vinaigrette

Sauté de bœuf mironton

Riz créole

Coulommiers

Ananas et caramel au lait

JEUDI | 10  
Sep

Houmous de haricots  
blancs au curry

Haut de cuisse  
de poulet basquaise

Petits pois

Fraldou

Corbeille de fruits

VENDREDI | 11  
Sep

Salade verte

Filet de dorade sauce curry

Carottes béchamel

Yaourt nature sucré

Gâteau yaourt et aux pommes

CRECHE 2



 Végétarien

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 14  
Sep

**Oufs durs sauce piccalilli**  
*œuf, sauce piccalilli*



**Penne tandoori**  
*Poireaux, carottes, navets et haricots*



**Fromage blanc**

**Corbeille de fruits**

MARDI | 15  
Sep

**Salade de carotte,  
betterave et kiwi**

**Noix joue de bœuf forestière**

**Semoule berbère**

**Cotentin**

**Compote de pommes et bananes**

MERCREDI | 16  
Sep

**Concombre vinaigrette**

**Carré de porc fumé**

**Courgettes aux herbes**

**Yaourt nature sucré**

**Moelleux aux framboises**

JEUDI | 17  
Sep

**Farfalle au pistou**  
*farfalle, fromage, ail, basilic, tomate*

**Nuggets de volaille**

**Ratatouille**

**Gouda**

**Corbeille de fruits**

VENDREDI | 18  
Sep

**Salade colombienne**  
*haricot rouge, feuille de chêne, maïs, œuf*

**Rilet de collin**  
sauce tomate vanillée

**Purée de pommes de terre**

**Brie**

**Mousse chocolat au lait**

CRECHE 2



 Nouveauté  Végétarien

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU 

LUNDI | 21  
Sep

Betteraves et concombres

Œufs durs à la florentine

Fondu Président

Gaufre de liege chocolat

MARDI | 22  
Sep

Salade de lentilles aux polvrons

Echine de porc

Petits pois

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

MERCREDI | 23  
Sep

Iceberg à la vinaigrette au  
caramel

Merguez

Ratatouille et semoule

Edam

Pomme au four

JEUDI | 24  
Sep

Duo de pastèque et tomate

Braisé de paleron au jus

Courgettes saveur orientale

Tomme blanche

Moelleux au fromage 

VENDREDI | 25  
Sep

Cervelas à la vinaigrette

Saumonette sauce basquaise

Riz de grand-mère

Fromage blanc

Corbeille de fruits

CRECHE 2



 Spécialité  
du chef

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  Végo

LUNDI | 28  
Sep

Duo de choux blanc et rouge

Cordon bleu

Haricots beurre saveur du midi

Saint-Paulin

Gâteau au chocolat

MARDI | 29  
Sep

Salade hollandaise  
*salade, tomate, gouda*

Boullgour à la cantonaise

 Végo

Cotentin

Compote de pommes

MERCREDI | 30  
Sep

Betteraves sauce crémeuse

Galopin de veau grillé

Coquillettes saveur du midi

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

JEUDI | 01  
Oct

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf

Ratatouille et semoule

Camembert

Flan nappé au caramel

VENDREDI | 02  
Oct

Salade de riz  
*riz, haricot rouge, poivron*

Filet de colin meunière et citron

Carottes berbères

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

CRECHE 2



 Végétarien

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

elior 

# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU *vege*

LUNDI | 05  
Oct

Betteraves vinaigrette agrume

Œufs gratinés au thym et  
aux oignons *vege*

Riz à la sauce tomate

Fromage blanc

Corbeille de fruits

MARDI | 06  
Oct

Coleslaw  
*carotte, chou blanc*

Boulettes de bœuf au curry

Choux-fleurs persillés

Gouda

Eclair au chocolat

MERCREDI | 07  
Oct

Iceberg vinaigrette orientale

Boulettes de bœuf sauce tomate

Haricots verts flageolets

Brie

Crème aux œufs coco et caramel

JEUDI | 08  
Oct

Friand au fromage

Sauté de dinde forestière

Carottes vichy

Fraidou

Corbeille de fruits

VENDREDI | 09  
Oct

Chou blanc sauce  
fruits rouges (Sarran)

Filet de lieu sauce safranée

Spaghettis

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et bananes

CRECHE 2



*vege* Végétarien

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

elior 

# Au menu - Déjeuner


 **LUNDI** | 12 Oct

**Betteraves à l'échalote**


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

**Yaourt aromatisé**

**Corbeille de fruits**

 **MARDI** | 13 Oct


**Salade verte aux croûtons**


**Rôti de bœuf RAV** 

**Navets saveur du midi**

**Camembert**

**Moelleux aux pommes et spéculoos**

  **MERCREDI** | 14 Oct


**Carottes râpées vinaigrette à la pomme** 

**Poulet sauce Montboissier**

**Petits pois à la française**

**Edam**

**Halwa**


 **JEUDI** | 15 Oct

**Œufs durs sauce cocktail**

**Macaroni au cheddar et jambon**

**Fromage frais nature sucré**

**Corbeille de fruits**

  **VENDREDI** | 16 Oct

**Céleri rémoulade aux pommes**

**Filet de colin meunière et citron**

**Pommes campagnardes**

**Cotentin**

**Compote de pommes**

**CRECHE 2**

  Végétarien  Viande racée  Nouveauté

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

*Des idées pleines  
l'assiette*



# Au menu - Déjeuner

LE JOUR DU  **Végo**

LUNDI | 19  
Oct

**Potage à la paysanne**

*purée céleri, pommes de terre, crème, carotte*

**Pennes veg haricots  
paprika coco**



**Pave 1/2 sel**

**Corbeille de fruits**

MARDI | 20  
Oct

**Carottes râpées vinaigrette**

**Boulettes kefta au cumin**

**Légumes tajine**

**Fromage blanc**

**Moelleux au caramel**



MERCREDI | 21  
Oct

**Tomate vinaigrette**

**Paëlla aux poissons**

**Brie**

**Compote de pommes**

JEUDI | 22  
Oct

**Iceberg vinaigrette orientale**

**Cordon bleu**

**Ratatouille et semoule**

**Gouda**

**Flan nappé au caramel**

VENDREDI | 23  
Oct

**Saucisson a l'ail fumé**

**Pavé de colin sauce Nantua**

**Purée de pommes de terre**

**Yaourt aromatisé**

**Corbeille de fruits**

**CRECHE 2**



 **Végétarien**

 **Spécialité  
du chef**

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

**elior** 



# Au menu - Déjeuner



LUNDI | 26  
Oct

Betteraves à la vinaigrette

Sauté de dinde  
sauce pois cassés

Riz créole

Yaourt aromatisé

Corbeille de fruits

MARDI | 27  
Oct

Salade choubidou  
*chou rouge, raisin, huile, moutarde, cassés*

Galopin de veau au poivre

Haricots beurre en persillade

Fromage fondu a l'emmental

Cake aux chocolats  
blanc et noir



MERCREDI | 28  
Oct

Rillettes à la sardine

Crêpe jambon fromage

Fondue de polreaux

Edam

Corbeille de fruits

LE JOUR DU  Végé

JEUDI | 29  
Oct

Iceberg à la vinaigrette du terroir

Omelette aux pommes de terre

Purée et gratin de brocolis

Brie

Ananas au sirop

VENDREDI | 30  
Oct

Potage de légumes mijotés

Spaghetti aux fruits de mer

Fromage frais nature sucré

Corbeille de fruits

CRECHE 2



 Spécialité  
du chef

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

elior 