MENU DES CRÈCHES

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

VIANDE BOVINE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique

Ville de MONTGERON

		LUNDI 2 Repas végétarien	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
BÉBÉS	DÉJEUNER	Aiguillettes de poulet Purée de légumes oubliés et pommes de terre Formage blanc Compote pomme clémentine	Filet de lieu Purée de pommes de terre et courgettes Yaourt nature Compote pomme poire	Sauté de veau Purée de pommes de terre et champignons Petit suisse Compote pomme	Egréné de bœuf Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature Compote pomme mûre	Rôti de dinde Purée de pommes de terre et haricots plats Fromage blanc Compote pomme banane
	GOÛTER	Petit suisse Compote pomme clémentine	Fromage blanc Compote pomme poire	Yaourt nature Compote pomme	Petit suisse Compote pomme mûre	Fromage blanc Compote pomme banane
MOYENS	DÉJEUNER	Chou blanc au fromage blanc Curry de lentilles corail, aux légumes oublié et blé Tomme noire Clémentines	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce cerfeuil Purée de courgettes Ou Pommes de terre et courgettes Yaourt nature Ananas	Salade de betterave persillées Blanquette de veau Purée champignons et pommes de terre ou Riz et carottes Chèvre Banane	Pamplemousse Lasagne à la bolognaise Edam Compote pommes et mûres	Salade de boulgour et potiron Rôti de dinde sauce échalotte Purée de haricots plats ou Millet et haricots plats Camembert Orange
	GOÛTER	Petit suisse Cake aux poires et à la vanille Pomme	Petit moulé Pain Poire	Fromage blanc Far aux pruneaux Pomme	Yaourt nature Pain et pâte à tartiner Kiwi	Fromage blanc Sablé cacao Banane
GRANDS	DÉJEUNER	Chou blanc au fromage blanc Curry de lentilles corail, aux légumes oublié et blé Tomme noire Clémentines	Œuf dur mayonnaise Filet de lieu sauce cerfeuil Pommes de terre et courgettes Yaourt nature Ananas	Salade de betterave persillées Blanquette de veau Purée champignons et Riz et carottes Chèvre Banane	Pamplemousse Lasagne à la bolognaise Edam Compote pommes et mûres	Salade de boulgour et potiron Rôti de dinde sauce échalotte Millet et haricots plats Camembert Orange
	GOÛTER	Petit suisse Cake aux poires et à la vanille Pomme	Petit moulé Pain Poire	Fromage blanc Far aux pruneaux Pomme	Yaourt nature Pain et pâte à tartiner Kiwi	Fromage blanc Sablé cacao Banane

Le pain consommé chaque jour est à base de farine — Label Rouge — Bio — Fait maison — AOP

MENU DES CRÈCHES

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

VIANDE BOVINE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique

Ville de MONTGERON

		LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
BÉBÉS	DÉJEUNER	Filet de limande Purée de pommes de terres et épinards Petit suisse Compote pomme orange	Rôti de bœuf Purée de pommes de terre et potimarron Fromage blanc Compote pomme kiwi		Filet de poulet Purée de pommes de terre et chou-fleur Petit suisse Compote pomme coing	Thon Purée de pommes de terre et poivrons Yaourt nature Compote pomme clémentine
	GOÛTER	Yaourt nature Compote pomme orange	Petit suisse Compote pomme kiwi		Yaourt nature Compote pomme coing	Fromage blanc Compote pomme clémentine
MOYENS	DÉJEUNER	Carottes râpées au citron Filet de limande sauce beurre maître d'hôtel Purée d'épinards ou Pommes de terres et épinards à la crème Saint-Nectaire Poire	Velouté clamart Rôti de bœuf sauce ail, thym et oignon Purée de potimarron ou Flageolets et potimarron rôti Camembert Ananas		Haricots beurres persillées Filet de poulet sauce tandoori Purée de chou-fleur ou Polenta crémeuse et chou-fleur Petit suisse Banane	Salade de pommes de terre olives, feta, basilic Thon sauce tomate Purée de poivrons et pommes de terre ou Farfalinnes et poivrons Coulommier Pomme
	GOÛTER	Petit suisse Gâteau yaourt à la framboise Orange	Fromage blanc Pain et confiture Kiwi		Chanteneige Pain Compote pomme coing	Yaourt nature Cookies au chocolat Clémentine
GRANDS	DÉJEUNER	Carottes râpées au citron Filet de limande sauce beurre maître d'hôtel Pommes de terres et épinards à la crème Saint-Nectaire Poire	Velouté clamart Rôti de bœuf sauce ail, thym et oignon Flageolets et potimarron rôti Camembert Ananas		Haricots beurres persillées Filet de poulet sance tandoori Polenta crémeuse et chou-fleur Petit suisse Banane	Salade de pommes de terre olives, feta, basilic Thon sauce tomate Farfalinnes et poivrons Coulommier Pomme
	GOÛTER	Petit suisse Gâteau yaourt à la framboise Orange	Fromage blanc Pain et confiture Kiwi		Chanteneige Pain Compote pomme coing	Yaourt nature Cookies au chocolat Clémentine

Le pain consommé chaque jour est à base de farine — Label Rouge — Bio — Fait maison — AOP

MENU DES CRÈCHES

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

VIANDE BOVINE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique

Ville de MONTGERON

		LUNDI 16	MARDI 17 Repas végétarien	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
BÉBÉS	DÉJEUNER	Emincé de bœuf Purée de pommes de terre et brocolis Fromage blanc Compote pomme poire	Jambon de dinde Purée de pommes de terre et fenouil et carottes Petit suisse Compote pomme orange	Cœur de merlu Purée de pommes de terre et julienne de légumes Fromage blanc Compote pomme ananas	Rôti de dinde Purée de patates douces et carottes Yaourt nature Compote pomme cannelle	Filet de colin Purée de pommes de terre et courgettes Petit suisse Compote pomme banane
	GOÛTER	Yaourt nature Compote pomme poire	Fromage blanc Compote pomme orange	Petit suisse Compote pomme ananas	Fromage blanc Compote pomme cannelle	Yaourt nature Compote pomme banane
MOYENS	DÉJEUNER	Salade perle de blé, chou rouge et feta Emincé de bœuf aux oignons Purée de brocolis ou Riz et brocolis Emmental Kiwi	Salade de fenouil, carotte et pomme Ragoût de haricots rouges et quinoa Coulommier Pomme	Champignons à la crème Cœur de merlu sauce beurre blanc aux herbes Purée de julienne de légumes ou Blé et julienne de légumes Mimolette Poire	Velouté de potimarron Rôti de dinde sauce brune Purée de patates douces et carottes Yaourt nature Compote pomme à la cannelle	Macédoine de légumes au cumin Tajine de colin aux abricots secs et amandes Purée de courgettes ou Semoule d'épautre et courgettes Chanteneige Banane
	GOÛTER	Yaourt nature Sablé à la fleur d'oranger Poire	Tartare nature Pain Orange	Fromage blanc Quatre-quart Ananas	Petit suisse Pain et barre de chocolat Kiwi	Petit suisse Gâteau marbré Clémentine
GRANDS	DÉJEUNER	Salade perle de blé, chou rouge et feta Emincé de bœuf aux oignons Riz et brocolis Emmental Kiwi	Salade de fenouil, carotte et pomme Ragoût de haricots rouges et quinoa Coulommier Pomme	Champignons à la crème Cœur de merlu sauce beurre blanc aux herbes Blé et julienne de légumes Mimolette Poire	Velouté de potimarron Rôti de dinde sauce brune Purée de patates douces et carottes Yaourt nature Compote pomme à la cannelle	Macédoine de légumes au cumin Tajine de colin aux abricots secs et amandes Semoule d'épautre et courgettes Chanteneige Banane
	GOÛTER	Yaourt nature Sablé à la fleur d'oranger Poire	Tartare nature Pain Orange	Fromage blanc Quatre-quart Ananas	Petit suisse Pain et barre de chocolat Kiwi	Petit suisse Gâteau marbré Clémentine

Le pain consommé chaque jour est à base de farine — Label Rouge — Bio — Fait maison — AOP

MENU DES CRÈCHES

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

VIANDE BOVINE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique

Ville de MONTGERON

		LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25 Repas végétarien	JEUDI 26	VENDREDI 27
BÉBÉS	DÉJEUNER	Rôti de bœuf Purée de pommes de terre et petits pois Fromage blanc Compote pomme mûres	Filet de limande Purée de ratatouille et pommes de terre Yaourt nature Compote pomme clémentine	Emincé de dinde Purée de butternut et pommes de terre Petit suisse Compote pomme kiwi	Sauté de porc (substitut aiguillettes de poulet) Purée de carottes et pommes de terre Yaourt nature Compote pomme banane	Filet de hoki Purée de patates douces et panais Fromage blanc Compote pomme
	GOÛTER	Petit suisse Compote pomme mûres	Fromage blanc Compote pomme clémentine	Yaourt nature Compote pomme kiwi	Fromage blanc Compote pomme banane	Petit suisse Compote pomme maison
MOYENS	DÉJEUNER	Salade endive, pomme, emmental Rôti de bœuf sauce aux champignons Purée de pommes de terre et petits pois ou Coquillettes et petits pois Gouda Poire	Salade de pommes de terre, olives, feta Filet de limande sauce pistou Purée de ratatouille ou Pois chiche et ratatouille Yaourt nature Clémentine	Velouté de légumes Quiche au butternut et fromage raclette Fromage blanc Kiwi	Rillettes de thon Sauté de porc (Substitut aiguillettes de poulet) sauce garam massala Purée de carottes ou Riz et carottes Saint-Nectaire Banane cuite aux amandes	Pamplemousse Filet de hoki sauce citron Purée de patate douce et panais ou Patate douce et panais Coulommier Pomme
	GOÛTER	Fromage blanc Quatre-quart Compote pomme mûres	Petit moulé nature Pain Pomme	Petit suisse Cookie au chocolat Orange	Fromage blanc Pain et barre de chocolat Poire	Yaourt nature Cake au citron Ananas
GRANDS	DÉJEUNER	Salade endive, pomme, emmental Rôti de bœuf sauce aux champignons Coquillettes et petits pois Gouda Fromage blanc	Salade de pommes de terre, olives, feta Filet de limande sauce pistou Pois chiche et ratatouille Yaourt nature Clémentine	Velouté de légumes Quiche au butternut et fromage raclette Fromage blanc Kiwi	Rillettes de thon Sauté de porc (Substitut aiguillettes de poulet) sauce garam massala Riz et carottes Saint-Nectaire Banane cuite aux amandes	Pamplemousse Filet de hoki sauce citron Patate douce et panais Coulommier Pomme
	GOÛTER	Fromage blanc Quatre-quart Compote pomme mûres	Petit moulé nature Pain Pomme	Petit suisse Cookie au chocolat Orange	Fromage blanc Pain et barre de chocolat Poire	Yaourt nature Cake au citron Ananas

Le pain consommé chaque jour est à base de farine — Label Rouge — Bio — Fait maison — AOP

MENU DES CRÈCHES

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 2026

VIANDE BOVINE & VIANDE PORCINE FRANÇAISE

Sous réserve de modification, suivant l'approvisionnement, les impératifs saisonnier ou climatique

Ville de MONTGERON

		LUNDI 30 Repas végétarien	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
BÉBÉS	DÉJEUNER	Jambon de dinde Purée d'épinards et pommes de terre Fromage blanc Compote pomme clémentine	Filet de colin Purée de potimaron et pommes de terre Yaourt nature Compote pomme poire	Sauté de veau Purée de poireaux et pommes de terre Petit suisse Compote pomme mangue	Sauté de bœuf Purée de champignons et pommes de terre Yaourt nature Compote pomme orange	Rôti de dinde Purée de pomme de terre et haricots verts Fromage blanc Compote pomme banane
	GOÛTER	Petit suisse Compote pomme clémentine	Fromage blanc Compote pomme poire	Yaourt nature Compote pomme mague	Petit suisse Compote pomme orange	Yaourt nature Compote pomme banane
MOYENS	DÉJEUNER	Salade de céleri aux pommes et au comté Dhal de pois cassées verts et riz sauvage Tomme Clémentines	Carottes au citron Filet de colin sauce aux herbes fraîches Purée de potimarron et pommes de terre Semoule, raisins secs et potimarron Yaourt nature Ananas	Salade de betterave persillées Sauté de veau sauce ail et romarin Purée de poireaux et pommes de terre ou Purée épautre et fondue de poireaux Chèvre	Cake de légumes et emmental Sauté de bœuf strogonoff Purée de champignons et pommes de terre ou Coquillettes et champignons Edam Poire	Salade de blé, poivrons rôtis et olives Rôti de dinde sauce brune Purée de pommes de terre et haricots verts Camembert Pomme
	GOÛTER	Petit suisse Sablé cacao Kiwi	Petit moulé nature Pain Poire	Fromage blanc Gâteau yaourt au miel Pomme	Yaourt nature Pain et pâte à tartiner Orange	Fromage blanc Quatre-quart Banane
GRANDS	DÉJEUNER	Salade de céleri aux pommes et au comté Dhal de pois cassées verts et riz sauvage Tomme Clémentines	Carottes au citron Filet de colin sauce aux herbes fraîches Semoule, raisins secs et potimarron Yaourt nature Ananas	Salade de betterave persillées Sauté de veau sauce ail et romarin Purée épautre et fondue de poireaux Chèvre	Cake de légumes et emmental Sauté de bœuf strogonoff Coquillettes et champignons Edam Poire	Salade de blé, poivrons rôtis et olives Rôti de dinde sauce brune Purée de pommes de terre et haricots verts Camembert Pomme
	GOÛTER	Petit suisse Sablé cacao Kiwi	Petit moulé nature Pain Poire	Fromage blanc Gâteau yaourt au miel Pomme	Yaourt nature Pain et pâte à tartiner Orange	Fromage blanc Quatre-quart Banane

Le pain consommé chaque jour est à base de farine — Label Rouge — Bio — Fait maison — AOP