



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 28 AOUT AU 1ER SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)					Repas Midi : Filet de colin <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)					Repas Midi : Concombre bulgare (au yaourt) Filet de colin sauce aurore <i>Riz BIO</i> arlequin (à la jardinière de légumes) - Pomme pochée

* Jambon de volaille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif
 Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, épinards BIO Purée pommes de terre, brocolis BIO Yaourt nature	Repas Midi : Volaille Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre; betteraves rouges BIO Purée pommes de terre, potiron BIO Yaourt nature	Repas Midi : Dos de lieu Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pommes de terre, chou-fleur BIO Yaourt nature	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée pommes de terre, courgettes BIO Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, céleri BIO Purée pommes de terre, rataouille BIO Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : - Emincé de bœuf au jus Coquillettes et julienne de légumes Emmental râpé Fruit de saison BIO	Repas Midi : Salade de carottes aux pommes Sauté de volaille à l'ancienne Riz pilaf BIO et navet braisé Fromage blanc nature en vrac -	Repas Midi : - Dos de lieu sauce façon hollandaise allégée Pommes de terre fondantes et chou-fleur BIO façon polonaise Six de Savoie Pastèque	Repas Midi : Salade de céleri râpé Mijoté de bœuf aux petits oignons Semoule et courgettes à l'ail Carré de l'Est à la coupe -	Repas Midi : REPAS VEGETARIEN - Filet de poisson à la provençale Cordiale de légumes et boulgour Tomme du Ried BIO à la coupe Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local





MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Poulet <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, courgettes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Bœuf</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée pommes de terre, aubergines BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de hoki <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Bœuf</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, ratatouille BIO</i> <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : Salade de tomates au maïs Blanc de poulet à la dijonnaise <i>Coquillettes et petits pois BIO</i> à l'étuvée Saint Nectaire à la coupe -	Repas Midi : REPAS PRODUCTEURS LOCAUX <i>Salade verte BIO</i> <i>Fromage blanc façon bibeleskaes</i> <i>Pommes de terre et carottes</i> - <i>Tarte aux quetsches</i>	Repas Midi : - <i>Emincé de bœuf</i> aux olives <i>Blé aux légumes maraichers BIO</i> Vache qui rit <i>Fruit de saison</i>	Repas Midi : Champignons à la arique (tomate) Filet de hoki, citron <i>Riz pilaf et fleur de brocolis BIO</i> à la béchamel Brie à la coupe -	Repas Midi : - Sauté de bœuf au jus Julienne de légumes et boulgour <i>Emmental à la coupe BIO</i> Purée <i>pomme prune</i>



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local





MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 18 AU 22 SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, céleri BIO Purée pommes de terre, brocolis BIO Yaourt nature	Repas Midi : Filet de merlu Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée pommes de terre, potiron BIO Yaourt nature	Repas Midi : Porc* Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pommes de terre, ratatouille BIO Yaourt nature	Repas Midi : Poulet Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, courgettes BIO Purée pommes de terre, carottes BIO Yaourt nature	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, épinards BIO Purée pommes de terre, chou-fleur BIO Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	VOYAGE DES PAPILLES : LA COREE - Danhobak ijim (Bœuf au potimarron) Riz et légumes BIO sautés Rondelé Salade de fruits asiatique	Repas Midi : Salade de chou blanc râpé Filet de merlu à la normande Fondue de poireaux et blé BIO - Fruit de saison	Repas Midi : Concombre BIO bulgare (au yaourt) Sauté de porc* aux herbes Gratin de pommes de terre et jardinière de légumes - Purée pomme banane	Repas Midi : - Poulet rôti Pâtes et courgettes BIO à la provençale Camembert à la coupe Fruit de saison	Repas Midi : REPAS D'AUTOMNE Salade de légumes racines (panais et carottes) Emincé de bœuf aux champignons Purée de légumes, pommes de terre aux saveurs d'automne Tomme du Ried BIO à la coupe -



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

* Plat sans porc



* Sauté de volaille
Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local





MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Volaille <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Bœuf</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Porc*</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, potimarron BIO</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de colin <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : - Filet de volaille jus aux saveurs d'Orient <i>Haricots verts et semoule couscous BIO</i> <i>Carré de l'Est à la coupe</i> <i>Fruit de saison</i>	Repas Midi : - Hachis parmentier <i>Salade verte BIO</i> Emmental à la coupe Fruit de saison	Repas Midi : <i>Salade de carottes BIO</i> Omelette aux fines herbes Coquillettes à la julienne de légumes Bûche du pilat à la coupe -	Repas Midi : <i>Salade de chou rouge</i> <i>Jambon braisé*</i> <i>Pommes de terre et carottes BIO</i> à la ciboulette Gouda à la coupe -	Repas Midi : - Filet de colin au citron <i>Fleurette de brocolis BIO</i> et boulgour Les fripons Fruit de saison

* Jambon de volaille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local





MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 2 AU 6 OCTOBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, potiron BIO Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Yaourt nature	Repas Midi : Volaille Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, épinards BIO Purée pommes de terre, petits pois BIO Yaourt nature	Repas Midi : Pavé de hoki Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pommes de terre, céleri BIO Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, courgettes BIO Purée pommes de terre, carottes BIO Yaourt nature	Repas Midi : Poulet Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, ratatouille BIO Purée pommes de terre, chou-fleur BIO Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : - Emincé de bœuf sauce chasseur Pommes de terre BIO façon campagnardes (aux champions, oignon et persil) Bonbel à la coupe Fruit de saison	Repas Midi : - Rôti de volaille à l'ail et au thym Blé et salsifis Munster à la coupe Fruit de saison BIO	Repas Midi : Salade verte aux dés de fromage Pavé de hoki sauce persillée Purée façon crécy (pommes de terre, carottes) BIO - Fruit de saison	Repas Midi : REPAS VEGETARIEN Salade de céleri BIO Curry de lentilles aux petits légumes (tomates, carottes, courgettes et petits pois) Yaourt nature en vrac -	Repas Midi : Salade de tomates à la coriandre Poulet aux épices Semoule et ratatouille façon légumes de couscous Saint Paulin à la coupe BIO -



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2017
SEMAINE DU GOÛT : LES QUATRE SAVEURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, potimarron BIO</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Porc*</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, Blancs de poireaux BIO</i> <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : <i>Bœuf</i> <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Dinde <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, céleri BIO</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : ACIDE Filet de poisson <i>sauce au vinaigre de xérès</i> <i>Poêlée de légumes et riz BIO</i> <i>Munster à la coupe</i> <i>Tarte au citron</i>	Repas Midi : AMER <i>Pomelos</i> <i>Sauté de porc*</i> au basilic <i>Endives braisées</i> et pommes de terre fondantes - <i>Fruit de saison BIO</i>	Repas Midi : - Filet de poisson au citron <i>Coquillettes aux petits légumes BIO</i> Bûche de chèvre à la coupe Salade de fruits frais	Repas Midi : SALÉ - <i>Paleron de bœuf</i> <i>Gratin Dubarry (pommes de terre et chou-fleur) BIO</i> <i>Les fripons</i> <i>Fruit de saison</i>	Repas Midi : SUCRÉ - <i>Emincés de dinde sauce au miel</i> <i>Semoule et carottes BIO</i> à la menthe Vache qui rit <i>Gélatiné nappé caramel</i>

* Sauté de volaille

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local et de saison

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Volaille <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, haricots verts BIO</i> <i>Purée pommes de terre, chou-fleur BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> <i>Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Volaille <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, petits pois BIO</i> <i>Purée pommes de terre, brocolis BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Bœuf <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, potiron BIO</i> <i>Purée pommes de terre, carottes BIO</i> Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson <i>Purée 100% carottes BIO</i> <i>Purée pommes de terre, épinards BIO</i> <i>Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO</i> Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : - Rôti de volaille jus au paprika Haricots verts et boulqour Camembert à la coupe <i>Fruit de saison BIO</i>	Repas Midi : <i>Salade de carottes</i> Omelette à la tomate <i>Purée pommes de terre, panais BIO</i> Brie à la coupe -	Repas Midi : - <i>Jambon de volaille</i> Gratin de coquillettes et champignons <i>Emmental à la coupe BIO</i> Purée de <i> pommes</i>	Repas Midi : - <i>Daube de bœuf</i> <i>Riz BIO</i> et méli mélo de légumes <i>Carré de l'Est à la coupe</i> Fruit de saison	Repas Midi : Salade de champignons Fricassée de poisson au curcuma <i>Blé et poêlée d'épinards BIO</i> Samos -



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : <i>Porc*</i> Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, betteraves rouges BIO Purée pommes de terre, brocolis BIO Yaourt nature	Repas Midi : <i>Bœuf</i> Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, petits pois BIO Purée pommes de terre, chou-fleur BIO Yaourt nature	Repas Midi : Saumon Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, blancs de poireaux BIO Purée pommes de terre, carottes BIO Yaourt nature	Repas Midi : Filet de poisson Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pommes de terre, butternut BIO Yaourt nature	Repas Midi : Poulet Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, céleri BIO Purée pommes de terre, épinards BIO Yaourt nature
Grands (18 à 36 mois)	Repas Midi : Salade <i>coleslaw</i> BIO <i>Sauté de porc*</i> sauce échalote Pâtes et cordiale de légumes Yaourt nature -	Repas Midi : - <i>Emincé de bœuf</i> sauce safranée <i>Semoule et petits pois</i> BIO à la française Bleu à la coupe Purée de <i>pommes</i> vanille	MENU PLAISIR Salade de <i>céleri</i> Parmentier aux légumes et saumon <i>Salade verte</i> BIO Carré cro'lait -	Repas Midi : <i>Salade de carottes</i> à l'orange Filet de poisson Boullgour et julienne de légumes Mimolette à la coupe <i>Fruit de saison</i> BIO	Repas Midi : - Paella au poulet et petits légumes Bûche de chèvre à la coupe <i>Purée de fruits</i> BIO

Sauté de volaille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local et de saison

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local



MENUS CRECHE ESCHAU - SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petits (8 à 12 mois)	Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, potiron BIO Purée pommes de terre, brocolis BIO Yaourt nature	Repas Midi : Porc* Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, épinards BIO Purée pommes de terre, potimarron BIO Yaourt nature		Repas Midi : Bœuf Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, haricots verts BIO Purée pommes de terre, chou-fleur BIO Yaourt nature	Repas Midi : Filet de merlu Purée 100% carottes BIO Purée pommes de terre, petits pois BIO Purée pommes de terre, carottes BIO Yaourt nature
					
Grands (18 à 36 mois)	MENU PLAISIR - Steak haché de bœuf au jus (et ketchup) Gratin aux trois couleurs (carottes, petits pois, navets et pommes de terre) Emmental à la coupe BIO Fruit de saison	Repas Midi : HALLOWEEN - Palotte à la diable* Purée pommes de terre, épinards BIO Babybel Purée pomme cannelle		Repas Midi : Salade de céleri BIO Goulache de bœuf Potée de légumes et pommes de terre - Fruit de saison	Repas Midi : Salade verte BIO aux dés de fromage Filet de merlu en sauce Petits légumes et cœur de blé - Fruit cuit

 **Produit issu de l'Agriculture Biologique**

 **Local et de saison**

Les tranches d'âge sont énoncées à titre indicatif
Pour les écoles maternelles, les rôti de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements.

* Rôti de volaille

* Plat sans porc



Tous nos pains sont fabriqués par un artisan boulanger local