

Menus CRECHES 6 - 7 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 31 aout au 6 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Des de colin d'Alaska vapeur Purée de haricots verts Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme bio	Sauté de bœuf Purée de courgettes Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme pêche bio	Emincés de poulet Purée d'épinards bio Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme poire bio	Dés de colin d'Alaska vapeur Purée de brocolis bio Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme banane bio



Menus CRECHES 6 - 7 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR  Purée de haricots beurre  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Jambon LR  Purée de courgette Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme banane bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée d'épinards bio  Purée de carottes bio  Purée de pomme pêche bio 	Roti de veau vf  Purée de chou fleur  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de petits pois  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme pruneaux

















Menus CRECHES 6 - 7 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



REPAS MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Sauté de bœuf  Purée de courgette Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme pruneaux	Rôti de porc   Purée de haricots beurre  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme banane bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de brocolis  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme poire bio 	Filet de poulet LR  Purée d'épinards bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de petits pois  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme banane bio 



Menus CRECHES 6 - 7 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de porc  Purée de haricots verts  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée d'épinards bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme pêche bio 	Emincés de dinde LR  Purée de petits pois  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Sauté de bœuf bio  Purée de haricots beurre  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Cabillaud vapeur  Purée de potiron Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS					



Menus CRECHES 6 - 7 mois

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Sauté de veau LR  Purée de brocolis bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Cabillaud vapeur  Purée de courgettes Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme banane bio 	Filet de poulet LR  Purée de haricots beurre  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et pruneau	Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée de petits pois  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Rôti de porc vf  Purée de haricots verts  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 
GOÛTERS					



Menus CRECHES 6 - 7 mois

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR  Purée de haricots verts CE2  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Cabillaud vapeur  Purée d'épinards bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Sauté de bœuf vf  Purée de potiron Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Jambon LR  Purée de petits pois CE2  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et pruneau	Dés de colin d'Alaska  Purée de brocolis bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et poire bio 
GOÛTERS					

-  Appellation d'origine protégée
-  Menu végétarien
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produit local
-  Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 6 - 7 mois

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Filet de poulet LR  Purée de potiron Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de haricots plats CE2  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Rôti de porc vf CE2   Purée de chou fleur CE2  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et pruneaux	Sauté de veau LR  Purée d'épinards bio  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme et ananas	Dés de colin d'Alaska  Purée de haricots beurre CE2  Purée de carottes bio  Coupelle de purée de pomme bio 
GOÛTERS					

-  Appellation d'origine protégée
-  Menu végétarien
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produit local
-  Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 6 - 7 mois

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR Purée d'épinards bio Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme et poire bio	Dés de colin d'Alaska Purée de potiron Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme bio	Emincés de porc VF CE2 Purée de haricots verts CE2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme et pruneau	Sauté de bœuf bio Purée de petits pois CE2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme bio	Dés de colin d'Alaska Purée de chou fleur CE2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme et banane bio
GOÛTERS					

- Appellation d'origine protégée
- Menu végétarien
- Label Rouge
- Œuf plein air
- Viande française
- Haute valeur environnementale
- Pêche durable
- Marée fraîche
- Produit local
- Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 6 - 7 mois

Semaine du 26 octobre au 1er novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Sauté de bœuf vf Purée de haricots beurre ce2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme poire bio	Dés de colin d'Alaska Purée de chou fleur CE2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme et pruneaux	Sauté de porc vf ce2 Purée de haricots verts CE2 Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme ananas	Filet de poulet lr Purée d'épinards bio Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme bio	Dés de colin d'Alaska Purée de potiron Purée de carottes bio Coupelle de purée de pomme banane bio
GOÛTERS					

Appellation d'origine protégée

Menu végétarien

Label Rouge

Œuf plein air

Viande française

Haute valeur environnemental

Pêche durable

Marée fraîche

Produits local

Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 8 - 12 mois Roquebrune Cap Martin

SEMAINE du 31 aout au 4 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée de haricots verts et de pomme de terre  Coipelle de purée de pomme bio 	Sauté de bœuf  Œuf dur bio Purée de courgettes et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et pêche BIO 	Emincés de poulet  Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée d'épinards bio et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Œuf dur bio  Purée de brocolis bio et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et banane bio 
GOÛTERS		Coupelle de purée de poire  Yaourt nature Boudoir	Coupelle de purée de pomme banane Petit fromage frais au lait entier Boudoir	Coupelle de purée de pomme coing Fromage blanc nature Boudoir	Coupelle de purée de pomme fraise Yaourt nature bio  Boudoir



Menus CRECHES 8 - 12 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR Dés de colin d'Alaska vapeur Purée de carottes bio et de pois chiche Coupelle de purée de pomme bio	Jambon LR Cabillaud vapeur Purée de courgette et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme banane bio	Œuf dur bio Purée d'épinards bio et de pomme de terre Purée de pomme pêche bio	Rôti de veau LR Cabillaud vapeur Purée de chou fleur et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio	Dés de colin d'Alaska vapeur Purée de petits pois et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme poire Petit fromage frais au lait entier Boudoir	Coupelle de purée de pomme abricot Yaourt nature Boudoir	Coupelle de purée de pomme coing Fromage blanc nature Boudoir	Coupelle de purée de pomme banane Yaourt nature bio Boudoir	Coupelle de purée de pomme poire Fromage blanc nature Boudoir



Menus CRECHES 8 - 12 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Sauté de bœuf  Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée de courgettes et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et pruneau	Rôti de porc   Cabillaud vapeur  Purée de haricots beurre et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée de brocolis et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Filet de poulet LR  Dés de colin d'Alaska vapeur  Purée d'épinards bio et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme bio 	Euf dur bio  Purée de petits pois CE2  Coupelle de purée de pomme et banane bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme  Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de compote pomme abricot allégée en sucre  Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pruneaux Yaourt nature bio  Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pêche bio  Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de compote de pomme coing Yaourt nature Boudoirs



Menus CRECHES 8 - 12 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de porc  Emincés de dinde  Purée de haricots verts et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme bio 	Dès de colin d'Alaska vapeur  Purée d'épinards bio  Coupelle de purée de pomme pêche bio 	Emincés de dinde LR  Œuf dur bio  Purée de petits pois et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Sauté de bœuf bio  Dès de colin d'Alaska vapeur  Purée de haricots beurre et de pomme de terre  Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Œuf dur bio  Purée de potiron et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme coing Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme banane Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pruneaux Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme hve  Yaourt nature bio  Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pêche BIO  Fromage blanc nature Boudoirs



Menus CRECHES 8 - 12 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Sauté de veau ICI LR   Dés de colin d'Alaska  Purée de brocolis bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Œuf dur bio  Purée de courgettes et de pois chiche Coupelle de pomme banane bio 	Filet de poulet LR  Cabillaud vapeur  Purée de haricots beurre  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et pruneau	Dés de colin d'Alaska  Purée de petits pois  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Rôti de porc   Œuf dur bio  Purée de haricots verts  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme poire  Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme  Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pêche  Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme banane Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme abricot all en sucre  Yaourt nature Boudoirs



Menus CRECHES 8 - 12 mois

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR  Dés de colin d'Alaska  Purée de haricots verts CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Œuf dur bio  Purée d'épinards bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Sauté de bœuf  Cabillaud  Purée de potiron et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Jambon LR  Œuf dur bio  Purée de carottes bio  et de pois cassés Coupelle de purée de pomme et pruneauX	Dés de colin d'Alaska  Purée de brocolis bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et poire bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de poire hve  Yaourt nature  Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pêche hve  Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme coing Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pruneaux Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme HVE  Fromage blanc nature Boudoirs

 Appellation d'origine protégée

 Menu végétarien

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 8 - 12 mois

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Filet de poulet LR  Cabillaud au bouillon  Purée de potiron et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de haricots plats CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et banane bio 	Rôti de porc vf CE2  Œuf dur bio   Purée de chou fleur CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et pruneaux	Sauté de veau LR  Dés de colin d'Alaska  Purée d'épinards bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et ananas	Œuf dur bio  Purée de carottes bio  et de haricots blancs Coupelle de purée de pomme bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme HVE  yaourt nature Boudoirs	Coupelle de compote pomme abricot HVE allégée en sucre  Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme coing Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme banane Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme abricot hve  Fromage blanc nature Boudoirs

-  Appellation d'origine protégée
-  Menu végétarien
-  Label Rouge
-  Œuf plein air
-  Viande française
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche durable
-  Marée fraîche
-  Produit local
-  Produits issus de l'agriculture BIO



Menus CRECHES 8 - 12 mois

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Emincés de dinde LR  Cabillaud vapeur  Purée d'épinards bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et poire bio 	Dés de colin d'Alaska  Purée de carottes bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Emincés de porc vf ce2  Cabillaud vapeur  Purée de haricots verts CE2  et de pois chiche Coupelle de purée de pomme et pruneau	Sauté de bœuf bio  Dés de colin d'Alaska  Purée de petits pois CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Oeuf dur bio  Purée de chou fleur CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et banane bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme coing Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme banane Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme hve  Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Coupelle de purée de pomme pêche hve  Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de poire hve  Fromage blanc nature Boudoirs

 Appellation d'origine protégée

 Menu végétarien

 Label Rouge

 Œuf plein air

 Viande française

 Haute valeur environnementale

 Pêche durable

 Marée fraîche

 Produit local

 Produits issus de l'agriculture BIO

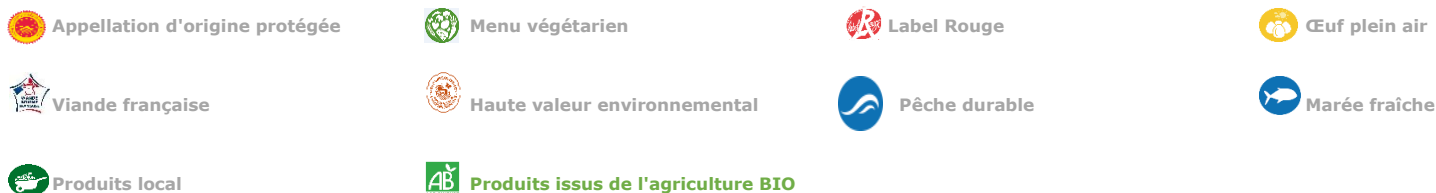


Menus CRECHES 8 - 12 mois

Semaine du 26 octobre au 1er novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Sauté de bœuf vf  Cabillaud vapeur  Purée de haricots beurre ce2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme poire bio 	Œuf dur bio   Purée de chou fleur CE2  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme et pruneaux	Sauté de porc VF CE2  Dés de colin d'Alaska  Purée de haricots verts CE2  et de pois chiche Coupelle de purée de pomme ananas	Filet de poulet lr  Œuf dur bio  Purée d'épinards bio  et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme bio 	Dès de colin d'Alaska  Purée de potiron et de pomme de terre Coupelle de purée de pomme banane bio 
GOÛTERS	Coupelle de purée de pomme hve  Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme coing Fromage blanc nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme hve  Petit fromage frais au lait entier Boudoirs	Couepille de purée de pomme abricot  Yaourt nature Boudoirs	Coupelle de purée de pomme poire hve  Fromage blanc nature Boudoirs



Menus CRECHES 12 - 18 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 31 aout au 4 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Pastèque Dés de colin d'Alaska au bouillon Haricots verts persillés Purée de pomme de terre Saint Paulin Coupelle de purée de pomme bio	Salade de tomates Sauté de bœuf au bouillon Oeuf dur bio Courgettes sautées Polenta Petit fromage frais Saint Morêt Fruit	Concombre vinaigrette Emincés de poulet au bouillon Des de colin au bouillon Epinards bio à la crème Riz bio créole Yaourt nature Coupelle de purée de pomme bio	Betteraves CE2 vinaigrette Oeuf dur bio Brocolis Coquillettes Coulommiers Fruit bio
GOÛTERS		Madeleine Yaourt nature Fruit bio	Pain bio et beurre Lait entier Coupelle de purée de pomme banane	Pain bio Cantal AOP Banane	Gâteau au yaourt Yaourt nature bio Coupelle de purée de pomme fraise



Menus CRECHES 12 - 18 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Melon Emincés de dinde LR  au bouillon Dés de colin au bouillon  Purée de carottes bio  et de pois chiche Saint Nectaire AOP  Fruit bio 	Brocolis bio vinaigrette  Jambon LR  Cabillaud vapeur au bouillon  Courgettes persillées Risettis Carré Fruit bio 	Tomate vinaigrette Œuf dur bio  Epinards bio à la crème  Semoule bio  Yaourt nature Coupelle de purée de pomme pêche bio 	Salade iceberg Rôti de veau LR  au bouillon  Cabillaud vapeur au bouillon Chou fleur sauté  Purée de pomme de terre Bleu tendre Coupelle de purée de pomme bio 	Haricots vert vinaigrette  Dés de colin d'Alaska  au bouillon Blettes sautées Riz bio  Camembert Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS	Pain aux céréales BIO Fromage tartare nature Coupelle de purée de pomme poire 	Pain bio et miel Lait entier Coupelle de compote pomme abricot allégée en sucre 	Pain complet bio Mimolette Fruit	Pain bio et Confiture  Yaourt nature bio  Fruit	Petit beurre Fromage blanc nature Banane Rup 



Menus CRECHES 12 - 18 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur bio vinaigrette Sauté de bœuf au bouillon Dés de colin d'Alaska au bouill Courgettes sauce provençale Pommes de terre sautées Pont L'évêque AOP Fruit bio	Betteraves vinaigrette Rôti de porc au bouillon Cabillaud au bouillon Haricots beurre persillés Blé bio Munster AOP Fruit bio	Radis rapés vinaigrette Dés de colin d'Alaska au bouillon Purée de brocolis de pomme de terre Yaourt nature bio Coupelle de purée de pomme poire	Salade de haricots verts Filet de poulet LR au bouillon Dés de colin d'Alaska au bouill Epinards bio à la crème Polenta Brie Fruit bio	Carottes et courgettes râpées BIO vinaigrette Œuf dur bio Petits pois Riz bio Fromage frais Saint Morêt Coupelle de purée de pomme banane
GOÛTERS	Pain bio et crème de marron Lait entier Coupelle de purée de pomme	Sablés Petit fromage frais au lait entier Coupelle de compote pomme abricot allégée en sucre	Pain aux céréales bio Fromage fondu kiri Banane RUP	Pain bio et barre de chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme pêche	Pain bio et beurre Lait entier Fruit



Menus CRECHES 12 - 18 mois Roquebrune Cap Martin

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine vinaigrette Emincés de porc V au bouillon Cabillaud au bouillon Riz bio Haricots verts sautés Fromage croute noire Fruit bio	Salade de tomates Dés de colin d'Alaska au bouillon Courgettes sautées Pomme de terre vapeur Camembert Coupelle de purée de pomme pêche bio	Champignons émincés vinaigrette Emincés de dinde LR Œuf dur bio Petits pois Boulgour Saint Nectaire AOP Coupelle de purée de pomme poire	Salade de brocolis bio Sauté de bœuf bio Dés de colin d'Alaska au bouillon Carottes bio persillées Coquillettes bio Carré Fruit	Endives émincées vinaigrette au cerfeuil Œuf dur bio Purée de potiron et de pommes de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS	Madeleine Lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio et confiture Yaourt nature Fruit	Polenta crémeuse au lait entier Banane RUP	Pain bio et beurre Yaourt nature bio Coupelle de purée de pomme HVE	Pain aux céréales bio Fromage fondu samos Fruit bio



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts Sauté de veau LR Dés de colin d'Alaska au bouillon Brocolis bio sauté Blé Yaourt nature bio Fruit bio	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocolis, pdt) Euf dur bio Courgettes sautées Purée de pois chiche Tomme blanche Fruit bio	Endives émincées vinaigrette Filet de poulet LR au bouillon Cabillaud au bouillon Haricots beurre sautés Purée de pomme de terre Cantal AOP Coupelle de purée de pomme et pruneau	Carottes râpée bio au cerfeuil Dés de colin d'Alaska au bouillon Petits pois Riz bio semi complet Fourme d'Ambert AOP Coupelle de purée de pomme et poire bio	Céleri râpé vinaigrette Rôti de porc au bouillon Euf dur bio Haricots verts persillés Purée de lentilles Bûche de lait melange Coupelle de purée de pomme bio
GOÛTERS	Pain bio Fromage fondu kiri Coupelle de purée de poire	Pain bio et beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme fraise	Gateau au yaourt Fromage blanc nature Fruit	Pain bio et confiture Petit fromage frais au lait entier Fruit	Sablés Yaourt nature Banane RUP



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou rouge rapé vinaigrette Emincés de dinde LR  au bouillon Dés de colin au bouillon  Jardinière de légumes Purée de pomme de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme bio 	Betteraves bio vinaigrette  Œuf dur bio   Epinards bio à la crème  Riz bio  Munster AOP  Fruit bio 	Chou fleur CE2 vinaigrette Sauté de bœuf  au bouillon Cabillaud au bouillon  Purée de potiron et de pommes de terre Carré Banane rup 	Soupe à la courgette bio  Jambon LR  Œuf dur bio  Carottes bio persillées  Coquillettes bio semi complètes  Saint Nectaire AOP  Fruit bio 	Radis râpés sauce vinaigrette Dés de colin d'Alaska  au bouillon Brocolis bio sauté  Boulgour bio  Bleu tendre Coupelle de purée de pomme poire bio 
GOÛTERS	Pain bio  Fromage fondu Samos Banane RUP 	Pain bio  Crème de marron Petit fromage frais lait entier Coupelle de purée de pomme fraise	Boudoirs Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio  Chocolat au lait Yaourt nature Coupelle de purée de pomme bio banane 	Pain bio  Miel Fromage blanc nature Fruit



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Brocolis bio vinaigrette Filet de poulet LR Cabillaud au bouillon Blettes sauce tomate Risottis Camembert Fruit bio	Betteraves bio vinaigrette Dés de colin d'Alaska au bouillon Haricots plats CE2 persillés Blé Brie Fruit bio	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocolis, pdt) Rôti de porc vf CE2 au bouillon Œuf dur bio Chou fleur sauté CE2 Purée de pomme de terre Fourme d'Ambert AOP Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette au miel Sauté de veau LR au bouillon Dés de colin d'Alaska au bouillon Epinards bio à la crème Riz bio Fromage frais Saint Morêt Coupelle de purée de pomme ananas	Eminces d'endives aux pommes Œuf dur bio Purée de carottes bio et de haricots blancs Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme bio
COLLATIO	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain bio Confiture yaourt nature Coupelle de purée de poire hve	Madeleine Fromage blanc nature Coupelle de compote pomme abricot HVE allégée en sucre	Pain bio Beurre Petit fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme HVE	Cake marbré Yaourt nature Fruit	Pain bio Fromage fondu kiri Fruit Ici



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine CE2  Emincés de dinde LR  au bouillon Cabillaud au bouillon  Epinards bio à la crème  Boulgour bio  Tomme blanche Fruit bio 	Soupe de brocolis Dés de colin d'Alaska  au bouillon Purée de carottes bio  et de pommes de terre Coulommiers Fruit bio 	Chou rouge râpé vinaigrette aux agrumes Emincés de porc VF CE2  au bouillon Cabillaud au bouillon  Haricots verts CE2 sautés  Purée de pois chiche Saint Nectaire AOP  Coupelle de purée de pomme pêche bio 	Betteraves bio vinaigrette  Sauté de bœuf bio  au bouillon Dés de colin d'Alaska  au bouillon Petits pois CE2  Coquillettes bio semi complète  Cantal AOP  Fruit bio 	Salade iceberg vinaigrette Oeuf dur bio  Chou fleur CE2  Riz bio  Yaourt nature Coupelle de purée de pomme bio et banane 
	Madeleine Yaourt nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio  Barre de chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme poire hve 	Polenta crémeuse au lait entier Fruit	Cake au citron Yaourt nature Coupelle de purée de pomme pruneaux	Pain aux céréales bio  Mimolette Fruit



Menus CRECHES 12 - 18 mois

Semaine du 26 octobre au 1er novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots beurre ce2 vinaigrette  Sauté de bœuf vf  au bouillon Cabillaud au bouillon Carottes sautées bio  Pâtes perles Fournols Fruit bio 	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocolis, pdt) Oeuf dur bio   Riz bio  Epinards bio à la crème  Camembert Fruit bio 	Betteraves bio vinaigrette  Sauté de porc VF CE2  au bouillon  Dés de colin d'Alaska au bouillon Haricots verts ce2 sautés  Purée de pomme de terre Edam Fruit bio 	Radis rapés vinaigrette Filet de poulet lr  au bouillon Oeuf dur bio Salsifis sautés Semoule bio  Fromage fondu samos Purée de pomme bio 	Carottes râpées bio vinaigrette  Dés de colin d'Alaska  au bouillon Purée de potiron et de lentilles Mimolette Orange
COLLATIONS	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
GOÛTERS	Pain et confiture Yaourt nature Coupelle de purée de pomme hve 	Boudoirs Lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Pain et beurre Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pomme hve 	Pain et miel Yaourt nature Fruit	Cake au chocolat et à la mandarine Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire 



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 31 aout au 4 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI		Pastèque Dés de colin d'Alaska sauce citron Haricots verts persillés Purée de pommes de terre Saint Paulin Coupelle de purée de pomme bio	Houmous de pois chiche Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise Omelette bio Courgettes sautées Polenta Petit fromage frais nature saint Morêt Fruit	Concombre vinaigrette Emincés de poulet VF sauce au thym Dés de colin sauce échalote Epinards bio à la crème Riz bio créole Yaourt nature Purée de pomme bio et poire	Betteraves CE2 vinaigrette Gratin de coquillettes, brocoli, cheddar et mozzarella Coulommiers Fruit bio
		Madeleine Yaourt nature Fruit bio	Pain bio beurre Lait entier Coupelle de purée de pomme banane	Pain bio Cantal AOP Banane RUP	Gâteau au yaourt Yaourt nature bio Coupelle de purée de pomme fraise



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 7 septembre au 13 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de blé bio Emincés de dinde LR sauce aux champignons Dés de colin sauce champignon Purée de carottes bio et de pois chiche Saint Nectaire AOP Fruit bio	Brocolis bio vinaigrette Jambon LR Cabillaud sauce tomate Courgettes persillées Risettis Carré Fruit bio	Tomate vinaigrette Œuf dur bio Epinards bio à la crème Semoule bio Yaourt nature Coupelle de purée de pêche bio	Salade iceberg Rôti de veau LR sauce normande Cabillaud sauce cerfeuil Chou fleur sauté Purée de pomme de terre Bleu tendre Cake au citron	Haricots vert vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce provençale Blettes sautées Riz bio Camembert Coupelle de purée de pomme pruneaux
GOÛTERS	Pain aux céréales bio Fromage frais tartare nature Coupelle de purée de pomme poire	Pain bio et miel Lait entier Coupelle de compote pomme abricot allégée en sucre	Pain complet bio Mimolette Fruit	Pain bio et confiture Yaourt nature bio Fruit	Petit beurre Fromage blanc nature Banane RUP



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou fleur bio vinaigrette  Sauté de bœuf  sauce paprika et persil Dés de colin vapeur au bouillon  Courgettes sauce provençale Pommes de terre sautées Pont l'évêque AOP  Fruit bio 	Betteraves vinaigrette  Rôti de porc vf CE2   sauce fermière Cabillaud sauce bretonne  Haricots beurre persillés  Blé bio Munster AOP  Fruit bio 	Radis rapés vinaigrette Dés de colin d'Alaska  sauce cerfeuil Purée de brocolis  et de pomme de terre Yaourt nature bio  Coupelle de purée de pomme poire bio 	Cake à l'emmental Filet de poulet LR  sauce aux 4 épices Œuf dur bio  Epinards bio à la crème  Polenta Brie Fruit bio 	Carottes et courgettes râpées BIO vinaigrette  Chili sin carne  Riz bio  Fromage frais Saint Morêt Coupelle de purée de pomme banane 
GOÛTERS	Pain bio et  crème de marron Lait entier Coupelle de purée de pomme 	Sablés Petit fromage frais lait entier Coupelle de compote pomme abricot allégée en sucre 	Pain aux céréales bio  Fromage fondu kiri Banane RUP 	Pain bio et  barre de chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme pêche 	Pain bio et beurre Lait entier Fruit





Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine vinaigrette Emincés de porc v sauce aux oignons Cabillaud sauce aurore Riz bio Haricots verts sautés Fromage croute noire Fruit bio	Salade de tomates Dés de colin d'Alaska sauce bretonne Gratin de courgettes Pomme de terre vapeur Camembert Coupelle de purée de pomme pêche BIO	Champignons émincés vinaigrette Emincés de dinde LR sauce grand-mère Œuf dur bio sauce mornaise Petits pois Boulgour Saint Nectaire AOP Coupelle de purée de pomme poire bio	Brocolis bio vinaigrette Saute de bœuf bio lcl sauce niçoise Dés de colin d'Alaska sauce au citron Carottes bio persillées Coquillettes bio Carré Fruit	Endives émincées vinaigrette au cerfeuil Omelette bio aux fines herbes Purée de potiron et de pommes de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme pruneaux
	Madeleine Lait Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio et confiture Yaourt nature Fruit	Polenta crémeuse au lait entier 0 Banane RUP	Pain bio et beurre Yaourt nature bio Coupelle de purée de pomme	Pain aux céréales bio Fromage fondu samos Fruit bio



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 28 septembre au 4 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Salade de haricots verts Sauté de veau LR marenco Dés de colin sauce basilic Brocolis bio sauté Blé Yaourt nature bio Fruit bio lcl	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocoli, pdt) Chili sin carne (haricots rouges sauce façon chili) Riz bio Tomme blanche Fruit bio	Salade de pommes de terre Filet de poulet LR sauce au curry Cabillaud sauce au curry Haricots beurre sautés Cantal AOP Fruit	Carottes râpée bio au cerfeuil Dés de colin d'Alaska sauce citron Petits pois Semoule bio Fourme d'Ambert AOP Coupelle de purée de pomme et poire bio	Céleri râpé vinaigrette Rôti de porc au jus Omelette bio Haricots verts persillés Lentilles mijotées Bûche de lait mélange Purée de pomme bio
	Pain aux céréales bio Fromage fondu kiri Coupelle de purée de poire	Pain bio beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme fraise	Gateau au yaourt Fromage blanc nature coupelle de purée de pomme coing	Pain bio et confiture Petit fromage frais au lait entier Fruit	Sablés Yaourt nature Banane RUP



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 5 octobre au 11 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Chou rouge râpé vinaigrette Emincés de dinde LR  sauce aux olives Dés de colin sauce citron  Jardinière de légumes Purée de pomme de terre Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme bio 	Betteraves bio vinaigrette  Dahl de lentilles corail  Epinards bio à la crème Riz bio  Munster AOP  Fruit bio 	Taboulé Sauté de bœuf vf  sauce moutarde Cabillaud sauce Bretonne  Purée de potiron et de pommes de terre Carré Banane rup 	Soupe à la courgette bio  Jambon LR  Omelette bio à l'emmental  Carottes persillées bio  Coquillettes bio semi complètes  Saint Nectaire AOP  Fruit bio 	Radis râpés sauce crème aux herbes Dés de colin d'Alaska  Sauce tomate Brocolis bio sauté  Boulgour bio  Bleu tendre Cake aux pommes
GOÛTERS	Pain bio  Fromage fondu Samos Banane RUP 	Pain bio  Crème de marron Petit fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme fraise	Boudoirs Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio  Chocolat au lait Yaourt nature Coupelle de purée de pomme bio banane 	Pain bio  Miel Fromage blanc nature Fruit



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Brocolis bio vinaigrette Filet de poulet LR sauce au thym Cabillaud au bouillon Blettes sauce tomate Risettis Camembert Fruit bio	Lentilles bio vinaigrette Dés de colin d'Alaska sauce basquaise Haricots plats CE2 persillés Blé Brie Fruit bio	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocoli, pdt) Rôti de porc VF CE2 au jus Omelette bio Chou fleur sauté CE2 Purée de pomme de terre Fourme d'Ambert AOP Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette au miel Sauté de veau LR sauce au curry Dés de colin d'Alaska sauce au curry Epinards bio à la crème Riz bio Fromage frais Saint Morêt Coupelle de purée de pomme et ananas	Emincés d'endives aux pommes Pasta et chiche (penne) Haricots plats ce2 sautés Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme bio
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Pain bio Confiture yaourt nature Coupelle de purée de poire hve	Madeleine Fromage blanc nature Coupelle de compote pomme abricot HVE allégée en sucre	Pain bio Beurre Petit fromage frais au lait entier Coupelle de purée de pomme HVE	Cake marbré Yaourt nature Fruit	Pain céréales bio Fromage fondu kiri Fruit Ici
COÛTEUX					



Menus CRECHES 18 mois 3 ans Roquebrune Cap Martin

Semaine du 19 octobre au 25 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Macédoine CE2 Emincés de dinde LR sauce façon orientale Cabillaud sauce cerfeuil Epinards bio à la crème Boulgour bio Tomme blanche Fruit bio	Soupe de brocolis Dés de colin d'Alaska sauce bretonne Carottes bio persillées Pommes de terre vapeur Coulommiers Fruit bio	Chou rouge râpé vinaigrette aux agrumes Emincés de porc VF CE2 sauce blanquette Cabillaud sauce tomate Haricots verts CE2 sautés Purée de pois chiche Saint Nectaire AOP Coupelle de purée de pomme peche bio	Betteraves bio vinaigrette Sauté de bœuf bio à la provençale Dés de colin sauce champignons Petits pois CE2 Coquillettes bio semi complète Cantal AOP Fruit bio	Salade iceberg vinaigrette Omelette bio fines herbes Gratin de chou fleur CE2 Riz bio Yaourt nature Coupelle de purée de pomme bio et banane
	Madeleine Yaourt nature Coupelle de purée de pomme coing	Pain bio Barre de chocolat Fromage blanc nature Coupelle de purée de pomme poire hve	Polenta crémeuse au lait entier Fruit	Cake au citron Yaourt nature Coupelle de purée de pomme pruneaux	Pain aux céréales bio Mimolette Fruit



in air



Menus CRECHES 18 mois 3 ans

Semaine du 26 octobre au 1er novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
REPAS MIDI	Haricots beurre ce2 vinaigrette Boulettes de bœuf vf sauce tomate Cabillaud sauce au citron Carottes sautées bio Pâtes perles Fournols Fruit bio	Soupe de légumes (épinard, carotte, brocoli, pdt) Dalh de lentilles corail Riz bio Epinards bio à la crème Camembert Fruit bio	Betteraves bio vinaigrette Sauté de porc VF CE2 sauce aux olives Dés de colin sauce basilic Haricots verts ce2 sautés Purée de pomme de terre Edam Fruit bio	Radis rapés vinaigrette Filet de poulet Ir façon fermière Omelette bio Salsifis sautés Semoule bio Fromage fondu samos Coupelle de purée de pomme bio	Carottes râpées bio vinaigrette Dès de colin d'Alaska Sauce carotte orange crémée Purée de potiron et de lentilles Mimolette Orange
	Pain bio Confiture Yaourt nature Coupelle de purée de pomme hve	Boudoirs Lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Pain aux céréales bio Beurre Petit fromage frais nature Coupelle de purée de pomme hve	Pain bio Miel Yaourt nature Fruit	Cake au chocolat et à la mandarine Fromage blanc nature Coupelle de purée de poire

