

Repas à thème INDE

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
MENU MORCEAUX			
Betteraves BIO, Vinaigrette	Samoussas aux légumes	Velouté aux choux-fleurs	Potage de légumes
Couscous de la mer	Butter chicken	Jambon blanc Label Rouge (jambon de dinde)	Egrené de boeuf
Semoule BIO	Petits légumes à la crème & Riz BIO	Purée de pommes de terre	Coquillettes BIO 
Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
Fruits BIO de saison	Lassi à la mangue (CHICHERY)	Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO 

AU GOUTER :

- Dè de poire
- Pain & barre de chocolat
- Yaourt nature

- Dè de bananes
- Pain & confiture
- Fromage blanc nature

- Compote
- Gâteau choco coco
- Yaourt nature

- Compote
- Pain
- Kiri

MENU MIXE

MIXE DE COLIN	MIXE DE POULET	MIXE DE JAMBON OU DINDE	MIXE DE BOEUF
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET BETTERAVES BIO 	ET CAROTTES BIO 	ET CHOU FLEUR	ET POTIRON
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE

AU GOUTER :

- Compote
- Yaourt nature

- Compote
- Fromage blanc nature

- Compote
- Yaourt nature

- Compote
- Velouté Nature



AU GOUTER :



AU GOUTER :

Légende :

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
MENU MORCEAUX			
Potage de légumes	Betterave BIO vinaigrette	Pamplemousse	Potage de légumes
Sauté de dinde BBC, Sauce Napolitaine	Œufs brouillés crémeux à la ciboulette	Filet de colin MSC, Sauce crème	Egrené de boeuf
Carottes BIO & Purée de pommes de terre 	Riz BIO	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Spaghettis BIO
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruits BIO de saison	Fruit BIO de saison	Compote	Fruits BIO de saison
- Compote - Madeleine - Yaourt aromatisé	- Compote - Pain & Barre de chocolat - Lait	- Compote - Cake à la noix de coco du chef - Lait	- Compote - Pain & confiture - Fromage blanc nature
MENU MIXE			
MIXE DE DINDE	MIXE D'OEUF	MIXE DE COLIN	MIXE DE BOEUF
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET CAROTTES BIO 	ET BETTERAVES BIO 	ET CHOU FLEUR	ET PETITS POIS
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
- Compote - Yaourt nature	- Compote - Fromage blanc nature	- Compote - Fromage blanc nature	- Compote - Fromage blanc nature

Menus MARS AVRIL 2026

Multi accueil "Les Marmottes"

Presles



AU GOUTER :



AU GOUTER :

lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
MENU MORCEAUX			
Carotte BIO râpée vinaigrette	Potage de légumes	Betteraves BIO, Vinaigrette	Potage aux légumes BIO
Jambon blanc (jambon de dinde)	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth	Sauté de volaille	Sauté de boeuf LABEL ROUGE, Sauce au paprika
Lentilles vertes BIO	Brocolis BIO braisé et écrasé de pommes de terre	Riz BIO créole	Fondue d'épinards et pommes de terre
Fromage	Fromage	Laitage	Laitage
Fruits BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Fruits BIO de saison
- Pruneaux dénoyautés - Langue de chat - Velouté nature	- Compote - Pain & Chocolat - Yaourt nature	- Compote - Boudoir - Velouté nature	- Compote - Pain de mie - Crème de gruyère
MENU MIXE			
MIXE DE JAMBON OU DINDE	MIXE DE COLIN	MIXE DE VOLAILLE	MIXE DE BOEUF
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET CAROTTES	ET BROCOLIS BIO	ET BETTERAVES BIO	ET EPINARDS
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
- Compote - Velouté nature	- Compote - Yaourt nature	- Compote - Velouté nature	- Compote - Fromage blanc

Menus MARS AVRIL 2026

Multi accueil "Les Marmottes"

Presles

ap



AU GOUTER :



AU GOUTER :

lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
MENU MORCEAUX			
Oeuf mimosa	Potage de légumes	Potage de légumes	Coleslaw BIO
Sauté de poulet	Jambon blanc (jambon de dinde)	Egrené de boeuf	Filet de saumon sauce vierge
Blé BIO aux oignons	Purée de pomme de terre	Riz BIO	Purée de pomme de terre et carottes
Fromage	Laitage	Fromage	Laitage
Coupe à la banane et au chocolat	Compote de pomme BIO	Compote	Fruits BIO de saison
- Compote - Petit beurre - Lait	- Dés de poires - Pain de Campagne - Fromage frais	- Ananas au naturel - Flan pâtissier du chef - Velouté nature	- Compote - Pain & Gelée - Pot de glace
MENU MIXE			
MIXE DE POULET	MIXE DE JAMBON OU DINDE	MIXE DE BOEUF	MIXE DE SAUMON
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET PETITS POIS	ET BUTTERNUT	ET CELERI BIO 	ET CAROTTES BIO 
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
- Compote - Velouté nature	- Compote - Yaourt nature	- Compote - Velouté nature	- Compote - Fromage blanc nature

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

Multi accueil "Les Marmottes"

Presles



AU GOUTER :



AU GOUTER :

lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
MENU MORCEAUX			
	Concombres BIO, Vinaigrette	Carottes BIO râpées à la vinaigrette	Salade de riz BIO maïs et poivrons, Vinaigrette
	Jambon blanc (jambon de dinde)	Egrené de boeuf	Sauté de volaille
	Riz BIO pilaf	Coquillettes	Haricots beurre persillés et pomme de terre
	Fromage	Petit suisse	Fromage
	Fruit BIO de saison	Compote de pommes BIO	Fruit BIO de saison
	- Compote - Brioche - Lait	- Dés de pommes - Gâteau au yaourt du chef - Yaourt nature	- Compote - Pain & confiture - Velouté aux fruits
MENU MIXE			
	MIXE DE JAMBON OU DINDE	MIXE DE BOEUF	MIXE DE VOLAILLE
	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
	ET BROCOLIS BIO 	ET CAROTTES BIO 	ET HARICOTS BEURRE
	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
	- Compote - Velouté nature	- Compote - Yaourt Nature	- Compote - Velouté Nature

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

Multi accueil "Les Marmottes"

Presles



AU GOUTER :



AU GOUTER :

lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
MENU MORCEAUX			
Potage de légumes	Friand au fromage	Salade de maïs et radis, Vinaigrette	Houmous du chef et son toast
Blanc de poulet	Steak haché	Filet de lieu MSC sauce aux épices	Omelette
Purée de pomme de terre	Purée de brocolis	Légumes couscous printannier et Semoule BIO	Riz BIO
Fromage	Tartare ail et fines herbes	Laitage	Laitage
Compote	Fruit BIO de saison	Fruit BIO de saison	Salade de fruits à la fleur d'oranger
- Dés de poires - Beignet - Crème chocolat	- Compote - Pain & confiture - Yaourt sucré	- Compote - Petit beurre - Lait	- Dés de banane - Pain & Barre de chocolat - Fromage blanc nature
MENU MIXE			
MIXE DE POULET	MIXE DE BOEUF	MIXE DE LIEU	MIXE D'OEUF
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET BETTERAVES BIO 	ET BROCOLIS	ET CAROTTES	ET PETITS POIS
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
- Compote - Fromage blanc Nature	- Compote - Yaourt Nature	- Compote - Velouté nature	- Compote - Fromage blanc nature



AU GOUTER :



AU GOUTER :

Légende :

lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
MENU MORCEAUX			
Salade composée vinaigrette	Betteraves BIO, Vinaigrette	Concombres BIO, Vinaigrette	Salade de lentilles, Vinaigrette
Sauté de poulet	Filet de hoki MSC, Sauce nantua	Egrené de boeuf	Rôti de porc sauce miel moutarde (Rôti de dinde)
Carottes BIO braisées et Cœur de blé BIO	Écrasé de pommes de terre du chef	Tortis HVE	Fondue d'épinards BIO à la crème et Pommes de terre
Laitage	Fromage	Laitage	Fromage
Fruit BIO de saison	Fruits BIO de saison	Fruit BIO de saison	Salade de fruits du chef
- Compote - Pain & Marmelade - Yaourt nature	- Compote - Petit Beurre - Fromage blanc nature	- Compote - Gâteau aux amandes - Velouté nature	- Ananas au naturel - Pain d'épices - Yaourt nature
MENU MIXE			
MIXE DE POULET	MIXE DE HOKI	MIXE DE BOEUF	MIXE DE PORC OU DINDE
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE
ET CAROTTES BIO 	ET BETTERAVES BIO 	ET CHOU FLEUR	ET ÉPINARDS BIO 
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
- Compote - Yaourt nature	- Compote - Fromage blanc nature	- Compote - Velouté nature	- Compote - Yaourt nature



Menus MARS AVRIL 2026

Multi accueil "Les Marmottes"

Presles



AU GOUTER :



AU GOUTER :

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
MENU MORCEAUX			
Potage de légumes	Carottes BIO râpées vinaigrette	Tzatziki aux betteraves	
Filet de colin MSC sauce citron	Blanc de poulet	Bœuf BBC façon bourguignon	
Purée de pomme de terre	Penne	Purée de pommes de terre	
Laitage	Fromage	Laitage	
Fruits BIO de saison	Compote	Fruit BIO de saison	
- Compote - Palmiers - Fromage blanc nature	- Dè de poire - Pain & confiture - Yaourt nature	- Compote - Millefeuille de génoise à la poire - Fromage blanc nature	
MENU MIXE			
MIXE DE COLIN	MIXE DE POULET	MIXE DE BOEUF	
PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	
ET PETITS POIS	ET CAROTTES	ET HARICOTS VERTS BIO 	
LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	LAITAGE NATURE	
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	
Compote - Fromage blanc nature	Compote - Yaourt nature	Compote - Fromage blanc nature	

Légende :

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.