




Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)

Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Escalope de dinde lr
Jus aux oignons
Ratatouille
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Fromage blanc nature
Fruit frais

Coupelle de purée de pomme coing
Madeleine
Yaourt nature


Mardi

Melon Charentais
Hoki PMD
sauce au curry
Epinards hachés à la crème
Riz
Petit fromage frais nature



Fruit
Briochette aux pépites de chocolat
Lait de croissance


Mercredi

Emincé de boeuf CHAR
Sauce paprika au persil
Duo de courgettes jaune et verte
Coquillettes
Pont l'Evêque aop
Fruit frais

 Coupelle de purée de pommes bio
Baguette
Confiture
Petit fromage frais aux fruits


Jeudi

Salade de tomates vinaigrette
Emincé de dinde lr
sauce au curry
 Carottes bio
Haricots blancs persillés
Mimolette
 Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef

Fruit
 Flan Floraline saveur vanille du chef

Vendredi

Macédoine vinaigrette
Dés de saumon
sauce aux fines herbes
Brocolis en persillade
Blé
Petit fromage frais nature
Fruit

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio
Croissant
Miel coupelle
Fromage blanc nature

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine


Lundi

Poireaux
vinaigrette

Emincé de boeuf CHAR
sauce Goulash
Haricots verts
Riz

Yaourt nature

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Baguette
Barre de chocolat
Lait de croissance

Mardi

Concombre en cubes
vinaigrette

FILET COLIN LIEU
sauce citron persillée
Ratatouille
Boulgour


Fromage frais Petit Moulé

Coupelle de purée de pomme
coing

Fruit
Pain au lait
Yaourt nature

Mercredi

Taboulé

 Sauté de poulet bio
Sauce fermière
Purée de courgettes et pommes
de terre


Coulommiers


Fruit

Coupelle de purée de poire
Baguette
Fromage frais Petit Cotentin

Jeudi


Menu BIO


 Carottes râpées bio
vinaigrette

 Rôti de veau bio
Jus de rôti


 Petits pois bio

 Blé bio

 Yaourt bio nature

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Fruit


 Abricotier du chef (farine et lait
locaux)
Lait de croissance

Vendredi

Salade de tomates
vinaigrette

Filet de merlu PMD
Sauce velouté au basilic
Epinards hachés à la crème
Vermicelles

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes
bio

Fruit
Floraline au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

la cantine pas pareille

Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)


Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022




Menu de la semaine


Lundi

Menu BIO

 Salade de haricots verts bio à l'échalote

 Sauté de poulet bio
Sauce Basquaise

 Ratatouille bio

 PDT RONDE agb PERSILLEE

 Camembert bio

 Fruit bio

Coupelle de purée de pomme
coing
Galettes
Fromage blanc nature

Mardi

Concombres
vinaigrette

Hoki PMD
Sauce bretonne
Brocolis sauce béchamel
Riz


Bûche mélangée

Coupelle de purée de pomme
coing

Fruit
Baguette
et beurre
Miel coupelle
Lait de croissance

Mercredi

Salade de blé aux petits légumes
vinaigrette

 Omelette bio
Purée d'épinards et pommes de
terre


 Yaourt nature de Sigy Ici

Fruit


Coupelle de purée de poire
Sablés
Petit fromage frais nature

Jeudi

Salade de tomates
vinaigrette

Emincé de boeuf CHAR
Sauce gardiane
 Carottes bio
Lentilles mijotées

 Cantal aop

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Fruit
Floraline pomme banane
Lait de croissance


Vendredi

Champignons persillés
vinaigrette

Filet de merlu PMD
Sauce Bercy
Haricots verts extra fins
Mini serpentini

Yaourt nature

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Baguette viennoise
Petit fromage frais aux fruits

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Local

la cantine pas pareille


Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 19/09/2022 au 23/09/2022





Menu de la semaine

Lundi


Menu BIO

 Carottes râpées bio
vinaigrette

 Sauté de poulet bio
Sauce crème champignon

 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit
bio

Fruit
Baguette
Barre de chocolat
Yaourt nature


Mardi

Salade de betteraves rouges
vinaigrette

Dés de saumon
Sauce crème aux herbes
Chou fleur
Coquillettes


 Pont l'Evêque aop

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Corn flakes
Lait de croissance

Mercredi

Concombre en cubes
vinaigrette

 Jambon blanc* lr
Jus de légumes
Jambon de dinde LR
Petits pois
Semoule


Camembert

Fromage blanc nature
Coulis de fruits rouges

Fruit
Baguette
Fromage fondu Samos


Jeudi

Salade de pâtes (torti, tomate,
échalote, poivron)
vinaigrette

 Rôti de veau lr
Jus de rôti
Purée de brocolis et pommes de
terre

Emmental

Fruit


Coupelle de purée de pomme
coing
 Flan Floraline saveur vanille du
chef

Vendredi

Salade de tomates
vinaigrette

FILET COLIN LIEU
Sauce aurore
Courgettes
Blé

Petit fromage frais nature

 Purée de pomme fraîche bio
du chef parfumée à la cannelle

Fruit
Petits beurre
Lait de croissance

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille


Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 26/09/2022 au 30/09/2022




Menu de la semaine

Lundi

Poireaux
vinaigrette

 Escalope de dinde lr
sauce façon orientale

 Carottes bio
Boullgour

Yaourt nature

Fruit

Coupelle de purée de poire
Sablés
Lait de croissance


Mardi

Concombres
vinaigrette

Filet de merlu PMD
sauce citron persillée

Ratatouille
Riz


Montboissié


 Coupelle de purée de pommes
bio

Fruit
Baguette
Confiture
Yaourt nature

Mercredi


Taboulé
vinaigrette

 Sauté de veau lr
Sauce forestière

 Purée Crécy bio (purée de
carottes et pommes de terre)


Pointe de Brie


Fruit


 Coupelle de purée de pommes
bio
Pain d'epices
Lait de croissance

Jeudi


Menu BIO

 Salade de tomate bio
vinaigrette


 Bifteck haché bio
Sauce marenco

 Haricots verts bio
Pommes noisette

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Fruit

 Gâteau poire chocolat du chef
(farine locale)
Petit fromage frais nature


Vendredi

Macédoine
vinaigrette

Hoki PMD
Sauce estragon
Courgettes
Pâtes alphabet

Fromage blanc nature

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
Floraline au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille


Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022






Menu de la semaine

Lundi


Menu BIO

 Salade de tomate bio vinaigrette

 Sauté de veau bio
Sauce vallée d'auge (crème, champignon, oignon et pomme)

 Haricots verts bio
 PDT RONDE agb PERSILLEE

 Saint Paulin bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Fruit
Baguette
Emmental

Mardi

Salade de betteraves rouges vinaigrette

Filet de merlu PMD
sauce au curry
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

Coquillettes


Yaourt nature

Fruit

Coupelle de purée de pomme coing
Baguette
et beurre
Lait de croissance

Mercredi

Concombre en cubes vinaigrette

 Omelette bio
Sauce Basquaise

 Carottes bio
Riz


Bûche mélangée

Coupelle de purée de pomme pruneaux

Fruit
Sablés
Yaourt nature

Jeudi

Salade de haricots blancs au cerfeuil vinaigrette

 Jambon blanc* lr
Jus de légumes
Jambon de dinde LR
Purée de courgettes et pommes de terre

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Coupelle de purée de poire
Floraline au chocolat

Vendredi


 Carottes râpées bio vinaigrette

Dés de saumon
Sauce crème aux herbes
Ratatouille
Blé

Yaourt nature

Coupelle de purée de pomme coing

Fruit

 Moelleux pomme cannelle et figue du chef (farine locale)
Lait de croissance

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)


Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



Menu de la semaine

Lundi


Salade de betteraves rouges
vinaigrette

 Sauté de poulet bio
sauce au curry
Brocolis

 Riz de Camargue igp


Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
bio

Pain au lait
Lait de croissance

Mardi

Céleri râpé
 Pommes bio
vinaigrette

Dés de saumon
Sauce bretonne
Epinards hachés à la crème
Blé

Saint Paulin


Coupelle de purée de poire

Fruit

Baguette
Confiture
Fromage blanc nature


Mercredi

Taboulé
vinaigrette

 Bifteck haché charolais
Jus de rôti
Purée de potiron et pommes de
terre

Yaourt nature


Fruit


 Coupelle de purée de pommes
bio

Madeleine
Petit fromage frais nature

Jeudi

Menu BIO



 Concombres en cubes bio
vinaigrette

 Sauté de veau bio
sauce façon grand-mère

 Carottes bio

 Coquillettes bio

 Edam bio

  Purée de pomme bio
parfumée à la fleur d'oranger du
chef

Fruit

Baguette viennoise
Lait de croissance

Vendredi


Velouté de champignons

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce citron persillée
Fondue de poireaux
Pommes de terre lamelles

 Cantal aop

Fruit

Coupelle de purée de pomme
coing

 Flan Floraline saveur vanille du
chef

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



IGP



Plat du chef

la cantine pas pareille


Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022





Menu de la semaine


Lundi


Menu BIO

 Chou blanc bio
vinaigrette

 Sauté de poulet bio
Jus aux oignons

 Purée de betteraves et
pommes de terre bio

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Fruit
Baguette
Barre de chocolat
Fromage blanc nature

Mardi

Haricots verts
vinaigrette


Hoki PMD
Sauce aurore
Petits pois
Mini serpentini


 Pont l'Evêque aop

Fruit

Coupelle de purée de poire
Sablés
Lait de croissance

Mercredi

 Carottes râpées bio
vinaigrette

 Omelette bio
sauce tomate
Julienne de légumes
Riz

Petit fromage frais nature

Coupelle de purée de poire

Fruit
Baguette
Fromage frais Petit Moulé

Jeudi

Potage de légumes variés

Emincé de boeuf CHAR
sauce niçoise
Ratatouille
Boulgour

Yaourt nature

Fruit


Coupelle de purée de poire
Floraline pomme banane


Vendredi

Salade de tomates
vinaigrette

Dés de poisson PMD
Sauce aux champignons
Epinards hachés à la béchamel
Blé

Tomme blanche

 Coupelle de purée de pommes
bio

Fruit
 Gâteau au caramel du chef
(farine locale)
Lait de croissance

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)


Menus du 24/10/2022 au 28/10/2022




Menu de la semaine

Lundi


Poireaux
vinaigrette

 Escalope de dinde lr
Sauce Basquaise
Courgettes à la provençale
Lentilles locales mijotées

 Saint Nectaire aop
Fruit

Coupelle de purée de pomme
coing
Baguette
et beurre
Miel coupelle

Mardi

 Carottes râpées bio
vinaigrette


Filet de merlu PMD
Sauce estragon
Haricots verts extra fins
Pommes noisettes

Fromage frais Petit Cotentin
Coupelle de purée de poire


Fruit
Pain au chocolat
Fromage blanc nature

Mercredi

Champignons émincés
vinaigrette


 Sauté de poulet bio
sauce façon orientale
Légumes couscous
Semoule


Fromage blanc nature
Fruit

 Coupelle de purée de pommes
bio
Baguette
Confiture
Petit fromage frais nature

Jeudi


Menu BIO

 Salade de tomate bio
vinaigrette

 Rôti de veau bio
Jus de rôti

 Purée Dubarry bio

 Petit suisse nature bio


 Purée de pomme fraîche bio
du chef

Fruit
Corn flakes
Lait de croissance

Vendredi


Soupe aux épinards

Filet de colin d'Alaska PMD
Sauce crème aux herbes

 Carottes bio
Blé

Emmental

Fruit

 Coupelle de purée de pommes
bio
Floraline au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille

Crèches de l'Isle Adam (Déjeuners + 18 mois)
Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

****Menu d'Halloween****

 Carottes râpées bio
vinaigrette

Emincé de boeuf CHAR
Sauce marengo
Purée de potiron et pommes de
terre

Mimolette

Crème dessert au chocolat

Fruit
Petits beurre
Petit fromage frais nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

