


# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

JEUDI | 02  
Sep

Duo de pastèque  
et tomate

Penne à la bolognaise 

Emmental râpé

Yaourt Bio sucré 


Bande marbré

VENDREDI | 03  
Sep

Salade mélangée,  
radis & emmental

Sauté de dinde  
à la provençale


Pommes cubes rissolées

Courgettes  
à la persillade 

Compote tous fruits

 Origine  
France

 Bio

 Produits  
locaux



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE


LE JOUR DU  Végé


LUNDI | 06  
Sep

Betteraves à la vinaigrette

Chipolatas  
Local aux herbes 


**Purée de pommes de  
terre**

Carottes braisées 


Corbeille de fruits 


MARDI | 07  
Sep

Salade verte

**Omelette nature Bio** 


Farfalle

Ratatouille 

Crème dessert  
vanille bio 


JEUDI | 09  
Sep

Melon jaune


**Steak haché** 


Semoule berbère


**Haricots verts  
saveur du midi**

Yaourt Bio sucré 


VENDREDI | 10  
Sep

Céleri Local vinaigrette 


Pavé de colin 


Riz Bio pilaf 

**Epinards à la béchamel**

**Gâteau au yaourt** 





 Produits  
locaux

 Verger  
EcoRespon

 Bio

 Origine  
France

 Pêche  
responsabl

 Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

LUNDI | 13  
Sep


Hachis Parmentier


Salade verte


Emmental français

Compote tous fruits

MARDI | 14  
Sep

Tomates sauce fruits  
rouges (Sarran) 

**Sauté de porc** 

**Boulgour pilaf bio** 


Petits pois

Mousse au chocolat noir

JEUDI | 16  
Sep

**Concombre au maïs**

**Nuggets de volaille**


Riz Bio pilaf 


**Gratin de légumes  
provençaux**


**Moelleux framboises  
spéculoos maison**

LE JOUR DU  **Végé**

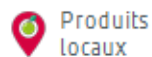
VENDREDI | 17  
Sep

Haricots verts  
en salade Bio 

Coquillettes tandoori 

Pomme bicolore Bio 

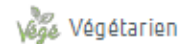
Cocktail de  
fruits à la créole



Produits  
locaux



Bio



Végétarien



Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 


Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine


# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 20  
Sep

Pastèque

Galette végétale  
à l'emmental Bio 


Boulgour pilaf bio 


**Piperade**

Gâteau basque

MARDI | 21  
Sep

Poireaux vinaigrette


**Emincé de bœuf aux  
oignons** 

Riz Bio pilaf 

Navets braisés


Yaourt aromatisé

JEUDI | 23  
Sep

Batavia et tomates 

**Penne de la mer**

**Julienne de légumes**


Poire Bio 

VENDREDI | 24  
Sep

Salade de lentilles  
aux poivrons

**Galopin de  
veau forestier**

Purée de pommes de terre

Carottes Local  
à la ciboulette 

**Fromage blanc**



Label  
Rouge



Produits  
locaux

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

LUNDI | 27  
Sep

Fonds d'artichauts  
et tomate

Saucisse fumée



Haricots blancs  
à la tomate

Compote tous fruits

MARDI | 28  
Sep

Choux-fleurs mimosa

Lasagnes bolognaise

Salade verte



Corbeille de fruits



LE JOUR DU Végé

JEUDI | 30  
Sep

Tarte trois fromages

Boulette de  
pois chiches Bio



Semoule Bio



Ratatouille

Entremets à la vanille et  
Mikado

VENDREDI | 01  
Oct

Potage aux légumes

Pavé de colin  
à l'oseille



Potatoes roty

Haricots beurre  
saveur du midi

Fromage blanc aux fruits



Origine  
France



Produits  
locaux



Verger  
EcoRespon



Végé  
Végétarien



Bio



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 04  
Oct

Salade verte au maïs

**Riz à la mexicaine**



Edam

MARDI | 05  
Oct

Potage à la tomate

Filet de colin  
sauce aneth



Haricots beurre persillés

Purée de potiron

Roulé au chocolat

JEUDI | 07  
Oct

Carottes râpées  
vinaigrette

**Poulet sauce  
champignons**

**Petits pois (france)**

Pommes grenailles rôties

Compote de pommes  
et bananes Bio



VENDREDI | 08  
Oct

**Concombre vinaigrette**

**Steak haché  
Bio sauce ketchup**



**Spaghettis**

Courgettes saveur du midi

Cake à la courgette  
et au chocolat



 Végétarien  Pêche  
responsable  Bio

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE



LUNDI | 11 Oct

Salade chou pommes de terre & raisins



Emincé de dinde au pesto rouge



**Riz de grand-mère**



Epinards en branche à la muscade

Corbeille de fruits Bio



MARDI | 12 Oct

Crème de poireaux curry et cerfeuil

Filet de lieu à l'estragon



Lentilles Bio



**Carottes fraîches persillées**

Riz au lait à la vanille

LE JOUR DU Végé

JEUDI | 14 Oct

Tomates et concombres miel et colombo

Galette flageolets curry sauce médi

Macaroni

Choux-fleurs persillés



VENDREDI | 15 Oct

Dips de carottes sauce aneth

Kefta d'agneau au raz-el-hanout

Semoule Bio



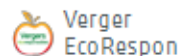
Méli-mélo de légumes

Yaourt brassé aux fruits bio



Ananas sirop épice

Purée de pomme fruit cannelle



Verger EcoRespon



Label Rouge



Bio



Pêche responsable



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE


elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

# Au menu cette semaine - Déjeuner MATERNELLE

LE JOUR DU  Végé

LUNDI | 18  
Oct


Cervelas à  
la vinaigrette 


**Ravioli à la volaille**

Fromage blanc  
et brisures d'Oreo

MARDI | 19  
Oct

Pizza au fromage


Boulettes soja  
tomate basilic 


Boulgour pilaf 

Pêlé-mêle provençal


Orange

JEUDI | 21  
Oct

Céleri Local vinaigrette 


Filet de lieu  
sauce provençale 

Pepinettes

Brocolis Bio 


Gaufre fantasia


VENDREDI | 22  
Oct

Potage de  
légumes frais 

**Cheeseburger**

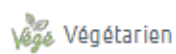
**Pommes frites**

Salade verte 

Purée de pommes  
bananes Bio 



Origine  
France



Végé Végétarien



Bio



Produits  
locaux



Pêche  
responsabl

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe

INSTITUTION CROIX BLANCHE

elior 

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine