

Crèche de Vitry en Artois

Menus du 03 Novembre au 19 Décembre 2025



LEGENDE

Produits bio

Repas végétarien

Repas à thème



lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CELERI RAVE RAPÉ CURCUMA ET FROMAGE BLANC	CAROTTES RÂPÉES	POTAGE
ÉGRÉNÉ	OMELETTE	FILET DE POULET	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON
PÂTES	RIZ	SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR	BROCOLIS A L'AIL
LÉGUMES	COURGETTE	CAROTTES	HARICOTS VERTS	COEUR DE BLE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE FRUITS	LAITAGE	FRUIT DE SAISON

lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COMPOSÉE AU FROMAGE	CÉLERI RAVE SAUCE REMOULADE
OMELETTE	SAUTÉ DE POULET PAPRIKA	AIGUILLETTE	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX AGRUMES	ÉGRÉNÉ
POMMES DE TERRE	RIZ BIO	PURÉE	COEUR DE BLÉ	PÂTES
BUTTERNUT	POÉLÉE MÉRIDIONALES	BRUNOISE	POÉLÉE DE LÉGUMES D'HIVER	ÉPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	COUPE BANANE CAREMEL	YAOURT

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	FERIE	VELOUTÉ DE POTIRON	MACEDOINE DE LÉGUMES SAUCE MAYONNAISE	CÉLERI VINAIGRETTE
NORMANDIN AU VEAU		ROTI DE DINDE AU JUS	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE CAJUN	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
POMMES DE TERRE VAPEUR		TORTIS BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE	FONDUE DE POIREAUX
PETITS POIS		SALSIFIS À LA TOMATE	PURÉE DE HARICOTS VERTS	RIZ BIO
FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FROMAGE BLANC NATURE		YAOURT SUCRÉ	LAITAGE	FRUIT DE SAISON

lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE	SALADE DE PERLE AU MAIS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES À LA MALTAISE	POTAGE DE LÉGUMES
ESCALOPE DE VOLAILLE	ESCALOPE DE DINDE PANÉ	OMELETTE AUX HERBES	CARBONNADE FLAMANDE	FILET DE MERLU MSC
LENTILLES	NAVETS BIO	SEMOULE	POMMES DE TERRE VAPEUR	TORTIS BIO
RATA DE LÉGUMES	RIZ BIO	JULIENNE	ENDIVE BRAISÉE	FONDUE D'EPINARDS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LAITAGE	SUISSE SUCRÉ	COMPOTE	SALADE DE FRUITS

lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
SALADE	MACÉDOINE	SALADE DE MAIS	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
OMELETTE	BOEUF CAROTTES	ROTI DE PORC AU JUS	POISSON	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE
COEUR DE BLÉ	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PÂTES	RIZ BIO
RAITA DE LÉGUMES	FROMAGE	PURÉE DE POTIRON	ÉPINARDS	FROMAGE
FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT DE SAISON
FRUIT		FROMAGE BLANC	TARTE AUX POMMES	

lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
SALADE DE MAIS	CELERI RAVE RAPÉ	OEUF DUR MAYONNAISE	REPAS DE NOEL	POTAGE DE LEGUMES
ÉGRÉNÉ DE BOEUF	SAUTÉ DE PORC SAUCE FORESTIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE À L'ÉCHALOTE	MACÉDOINE	FILET DE POULET
PÂTES	POMMES DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO	FILET DE POULET	PURÉE
RATATOUILLE	POTIMARRON ROTI	JULIENNE DE LEGUMES	POMMES DE TERRE - PETITS POIS CAROTTES	HARICOTS VERTS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT	FROMAGE BLANC	LAITAGE	GLACE	FRUIT FRAIS

lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE BUTTERNUT	SALADE AU FROMAGE	CÉLERI	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON VINAIGRETTE
ÉGRÉNÉ DE BOEUF	SAUTÉ DE PORC BBC SAUCE BLANQUETTE	STEAK AU VEAU	FILET DE POULET	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
PÂTES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE	RIZ BIO
LÉGUMES	HARICOTS AU BEURRE	BRUNOISE	LÉGUMES	BROCOLIS AUX OIGNONS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT	LAITAGE	SALADE DE FRUITS DU CHEF