

Micro-crèche SIVOM

Adultes

Mois de Juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	Céleri Râpé Vinaigrette Sauté de Bœuf au Paprika Riz Créole Fromage Frais au Sel de Guérande Compote de Pomme	Salade de Pois Chiche Merlu Champignon Estragon Courgette Béchamel Saint Nectaire Fruit	Salade de Pomme de Terre Rôti de Porc* Froid Petit Pois Saveur Soleil Fromage Blanc Nature Fruit <i>*Jambon de Poulet</i>	Concombre Vinaigrette Colin Crème Tomate Purée Potiron Céleri Edam Fruit	Salade de Tomate Poulet Pain d'Epices Macaronis Yaourt Nature Compote Pomme Banane
du 14/7 au 18/7	FERIE	Radis Beurre Esc. de Dinde au Bouillon Lentilles Bleu d'Auvergne Flan Nappé Caramel	Taboulé Omelette Epinard Béchamel Yaourt Aromatisé Fruit	Carottes Râpées Bœuf Haché Sce Tomate Basilic Purée Saint Paulin Compote Pomme Abricot	Macédoine Vinaigrette Merlu Crème Champignon Haricots Verts Ail & Persil Petit Suisse Nature Fruit
du 21/7 au 25/7	Betterave Vinaigrette Poulet Basquaise Riz Créole Fromage Blanc Fruit	Concombre Vinaigrette Médailon de Saumon Waterzoï Petits Pois Brie Pointe Compote Pomme Fraise Cassis	Salade de Blé à la Catalane Steak Haché au Bouillon Haricots Beurre Saveur du Soleil Fromage Frais aux Fruits Fruit	Melon Jambon Blanc* Farfalles & Râpé Yaourt Nature Purée de Pomme <i>*Jambon de Poulet</i>	Salade de PdTerre à la Parisienne Colin Tomate Ciboulette Carottes Persillées Emmental Fruit
du 28/7 au 1/8	Chiffonnade de Salade Médailon de Cabillaud Bobotie Semoule Coulommiers Compote Pomme Abricot	Lentilles Vinaigrette Emincé de Poulet au Bouillon Purée de Carotte Gouda Fruit	Salade de Tomate Sauté de Porc* Crème Dijonnaise Pâtes "Spirale" Yaourt Nature Fruit <i>*Escalope de Poulet Dijonnaise</i>	Carottes Râpées Œuf Dur Epinard Béchamel Pâvé 1/2 Sel Gâteau de Savoie	JE DÉCOUVRE LE JAUNE & LE BLANC Maïs Vinaigrette Colin Crème Curry Riz Créole Fromage Frais Nature Fruit
Origine France Local Bleu Blanc Cœur Agriculture Biologique Viande racée Agriculture Raisonnée Pêche responsable Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc					



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7		 Laitue Iceberg  Sauté de Bœuf Marengo Riz Créole  Carottes à l'Ail  Fromage Frais au sel de Guérande Compote de Pomme 	Pois Chiche Vinaigrette Echalote Hoki Pané & Citron Courgette Béchamel  Boulgour  Fromage Frais aux Fruits Fruit 	 Tarte au Fromage  Rôti de Porc* Froid Mayonnaise Petit Pois Paysanne Blé  Yaourt Nature Sucré Fruit <i>* Bouchée au Pistou & Mayonnaise</i>	 Melon   Pilon de Poulet Rôti Salade de PdT des Alpes Laitue Iceberg Quatre Quart Chocolat & Crème Anglaise 	LE JOUR DU  Salade de Tomates Olives Egréné Végétal Marocain  Macaronis  Saint Nectaire  Flan Nappé Caramel
du 14/7 au 18/7	FERIE		Laitue Iceberg  Merguez Douce Lentilles Vache qui Rit  Tarte Normande	LE JOUR DU  Taboulé Omelette  Epinard Béchamel Pommes Rissolées  Tomme Blanche Fruit 	Carottes Râpées Hachis  Parmentier  Saint Paulin Flan au Chocolat	 Pâté de Campagne* Colin Sauce Bourride Haricots Verts Ail & Persil Polenta Fromage Frais Sucré Fruit  <i>*Samoussa aux Légumes</i>
du 21/7 au 25/7		 Betterave Vinaigrette  Sauté de Dinde Basquaise Riz Créole  Courgettes à l'Ail  Brie Fruit 	Concombre Vgte Moutarde à l'Ancienne Cheese Burger Frites Emmental  Crème Dessert Caramel	 Friand au Fromage  Rôti de Bœuf Dijonnaise Haricots Beurre Saveur du Soleil Flageolet Fromage Frais aux Fruits Fruit 	LE JOUR DU  Melon  Cappelletti Sauce Tomate Basilic Cantal  Purée de Pomme 	 Salade Piémontaise à la Dinde  Limande Meunière & Citron Carottes Braisées Pépinettes Yaourt Nature Sucré Fruit 
du 28/7 au 1/8		Laitue Iceberg  Boulette de Bœuf Orientale Semoule  Légumes Couscous Petit Moulé Compote de Poire	Crêpe au Fromage Nuggets de Volaille Ratatouille  Mélange de Céréales  Fromage Frais aux Fruits Fruit 	 Céleri Mayonnaise  Sauté de Porc* Vallée d'Auge Spaghettis  Chou Fleur Braisé Comté  Fruit <i>*Colin Gratiné au Fromage</i>	 Carottes Râpées  Colin aux Herbes de Provence Epinard Béchamel Blé Pilaf  Gouda  Gâteau de Savoie 	LE JOUR DU  Tomate Maïs Vgte Terroir Dahl de Lentilles Corail  & Riz  Coulommiers Mousse au Chocolat



Origine France



Bleu Blanc Coeur



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	 Céleri Râpé Vinaigrette  Sauté de Bœuf au Paprika Riz Créole  Carottes Vichy Fromage Frais au Sel de Guérande Compote de Pomme 	Salade de Pois Chiche Merlu Champignon Estragon Courgette  Béchamel Boulgour  Saint Nectaire  Fruit	Salade de Pomme de Terre  Rôti de Porc* Froid Petit Pois Saveur Soleil Blé  Fromage Frais aux Fruits Fruit <i>*Jambon de Poulet</i>	Concombre Vinaigrette  Colin Crème Tomate Purée Potiron Céleri Edam  Fruit	Salade de Tomate Poulet Pain d'Epices Macaronis  Poêlée de Légumes Yaourt Nature Purée Pomme Banane 
du 14/7 au 18/7	FERIE	Radis Beurre Esc. de Dinde au Bouillon Lentilles Bleu d'Auvergne  Compote Pomme Fraise Cassis 	Taboulé Omelette Epinard Béchamel Pommes Rissolées  Yaourt Aromatisé Fruit 	Carottes Râpées Bœuf Haché Sce Tomate Basilic  Purée  Navets à la Crème Saint Paulin Purée Pomme Pêche 	Macédoine Vinaigrette  Merlu Crème Champignon Haricots Verts Ail & Persil Polenta Fromage Frais Nature Fruit 
du 21/7 au 25/7	Betterave Vinaigrette Poulet Basquaise Riz Créole  Courgettes Persillées Fromage Blanc Fruit	Concombre Vinaigrette Médailon de Saumon Waterzoï Petits Pois Frites Brie Pointe Compote Pomme Fraise Cassis 	Salade de Blé  à la Catalane  Steak Haché au Bouillon Haricots Beurre Saveur du Soleil Flageolet Fromage Frais aux Fruits Fruit 	Melon  Jambon Blanc*  Farfalles  & Râpé Brocolis Bechamel Yaourt Nature Purée de Pomme  <i>*Jambon de Poulet</i>	Salade de PdTerre à la Parisienne  Colin Tomate Ciboulette Carottes Persillées Pépinettes Emmental  Fruit
du 28/7 au 1/8	Chiffonnade de Salade Médailon de Cabillaud Bobotie Semoule  Légumes Couscous Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Abricot 	Lentilles Vinaigrette Emincé de Poulet au Bouillon Purée de Carotte Gouda  Fruit	Salade de Tomate  Sauté de Porc* Crème Dijonnaise Pâtes "Spirale"  Chou Fleur Ciboulette Yaourt Nature Fruit <i>*Escalope de Poulet Dijonnaise</i> 	Carottes Râpées Œuf Dur  Epinard Béchamel Blé  Pâvé 1/2 Sel Gâteau de Savoie	JE DÉCOUVRE LE JAUNE & LE BLANC  Maïs Vinaigrette  Colin Crème Curry Riz Créole  Navets à la Crème Coulommiers Purée Pomme Verveine 



Origine France



Local



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique



Viande racée



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	 Sauté de Bœuf au Paprika Riz Créole  Purée de Carotte et PdT Fromage Frais au Sel de Guérande Compote de Pomme 	 Merlu Champignon Estragon Purée de Courgette et PdT Boulgour  Saint Nectaire  Fruit	 Rôti de Porc* Froid Purée d'Epinard & PdT Blé  Fromage Frais aux Fruits Fruit <i>*Jambon de Poulet</i>	 Colin Crème Tomato Purée Potiron Céleri Edam  Fruit	Poulet Pain d'Epices Macaronis  Purée de Haricot Vert & PdT Yaourt Nature Purée Pomme Banane 
du 14/7 au 18/7	FERIE	Esc. de Dinde au Bouillon Lentilles Purée de Carotte & PdT Bleu d'Auvergne  Compote Pomme Fraise Cassis 	Omelette Purée d'Epinard & PdT Pommes Rissolées Yaourt Aromatisé Fruit 	Bœuf Haché Sce Tomato Basilic  Purée  Purée de Courgette et PdT Saint Paulin Purée Pomme Pêche 	 Merlu Crème Champignon Purée de Haricot Vert & PdT Polenta Fromage Frais Nature Compote Pomme Abricot 
du 21/7 au 25/7	Poulet Basquaise Riz Créole  Purée Courgette & PdT Fromage Blanc Fruit	Médaillon de Saumon Waterzoi Purée d'Epinard & PdT Frites Brie Pointe Compote Pomme Fraise Cassis 	 Steak Haché au Bouillon Purée de Haricot Vert & PdT Flageolet Fromage Frais aux Fruits Fruit 	Jambon Blanc*  Farfalles  & Râpé Purée de Brocolis & PdT Yaourt Nature Purée de Pomme  <i>*Jambon de Poulet</i>	 Colin Tomato Ciboulette Purée de Carotte & PdT Pépinettes Emmental  Fruit
du 28/7 au 1/8	Médaillon de Cabillaud Bobotie Semoule  Purée Potiron Céleri Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Abricot 	Emincé de Poulet au Bouillon Purée de Carotte Gouda  Fruit	 Sauté de Porc* Crème Dijonnaise Pâtes "Spirale"  Purée de Chou Fleur et PdT Yaourt Nature Fruit <i>*Escalope de Poulet Dijonnaise</i> 	Œuf Dur  Purée d'Epinard & PdT Blé  Pâvé 1/2 Sel Compote Pomme Banane 	JE DÉCOUVRE LE JAUNE & LE BLANC  Colin Crème Curry Riz Créole  Purée de Haricot Vert & PdT Coulommiers Purée Pomme Verveine 
 Origine France  Local  Bleu Blanc Cœur  Agriculture Biologique  Viande racée  Pêche responsable  Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc					

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	 Sauté de Bœuf au Bouillon Purée de Carotte et PdT Compote de Pomme 	 Merlu au Bouillon Purée de Courgette et PdT Compote Pomme Banane 	 Rôti de Porc au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme Fraise Cassis  <i>*Jambon de Poulet</i>	 Colin au Bouillon Purée Potiron Céleri Compote Pomme Abricot 	Poulet au Bouillon Purée de Haricot Vert & PdT Purée Pomme Banane 
du 14/7 au 18/7	FERIE	Esc. de Dinde au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote Pomme Fraise Cassis 	 Colin au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme 	Bœuf haché au Bouillon  Purée de Courgette et PdT Purée Pomme Pêche 	 Merlu au Bouillon Purée de Haricot Vert & PdT Compote Pomme Abricot 
du 21/7 au 25/7	Poulet au Bouillon Purée Courgette & PdT Compote Pomme Banane 	Médaille de Saumon au Bouillon Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme Fraise Cassis 	 Steak Haché au Bouillon Purée de Haricot Vert & PdT Compote Pomme Abricot  <i>*Jambon de Poulet</i>	Jambon Blanc*  Purée de Brocolis & PdT Purée de Pomme 	 Colin au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote Pomme Fraise Cassis 
du 28/7 au 1/8	Médaille de Cabillaud au Bouillon Purée Potiron Céleri Compote Pomme Abricot 	Emincé de Poulet au Bouillon Purée de Carotte & PdT Compote de Pomme 	 Sauté de Porc au Bouillon Purée de Chou Fleur et PdT Compote Pomme Fraise Cassis  <i>*Escalope de Poulet au Bouillon</i> 	Ouf Dur  Purée d'Epinard & PdT Compote Pomme Banane 	 Colin au Bouillon Purée de Haricot Vert & PdT Purée Pomme Verveine 



Bleu Blanc
Cœur



Agriculture
Biologique



Viande racée



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche
de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats
de substitution pour les menus sans porc

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	Yaourt Aromatisé Compote de Pêche Palmier	Fromage Frais Nature Compote Pomme Coing Pain & Confiture	Yaourt Nature Compote de Pomme Madeleine	Fromage Blanc Nature Compote Pomme Ananas Pain & Beurre	Fromage Frais Nature Compote Pomme Pruneaux Pain & Chocolat
du 14/7 au 18/7	FERIE	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Madeleine Longue	Fromage Frais Nature Compote de Pêche Pain & Confiture	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Abricot Palmier	Yaourt Nature Compote de Pomme Boudoir
du 21/7 au 25/7	Yaourt Nature Compote Pomme Pruneaux Pain & Confiture	Fromage Frais Nature Compote de Pomme Sablé de Retz	Fromage Blanc Nature Compote Pomme Ananas Pain & Chocolat	Fromage Frais Nature Compote Pomme Banane Madeleine	Yaourt Aromatisé Compote de Pêche Pain & Beurre
du 28/7 au 1/8	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Petit Beurre	Yaourt Nature Compote Pomme Abricot Pain & Confiture	Fromage Blanc Nature Compote de Pomme Madeleine	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Pain & Beurre	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Boudoir

Mois de Juillet 2025



Crèche Marseillan
Goûter : "Moyen"

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	Yaourt Aromatisé Compote de Pêche Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Coing Boudoir	Yaourt Nature Compote de Pomme Boudoir	Fromage Blanc Nature Compote Pomme Ananas Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Pruneaux Boudoir
du 14/7 au 18/7	FERIE	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Boudoir	Fromage Frais Nature Compote de Pêche Boudoir	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Abricot Boudoir	Yaourt Nature Compote de Pomme Boudoir
du 21/7 au 25/7	Yaourt Nature Compote Pomme Pruneaux Boudoir	Fromage Frais Nature Compote de Pomme Boudoir	Fromage Blanc Nature Compote Pomme Ananas Boudoir	Fromage Frais Nature Compote Pomme Banane Boudoir	Yaourt Aromatisé Compote de Pêche Boudoir
du 28/7 au 1/8	Fromage Frais Nature Compote Pomme Poire Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Abricot Boudoir	Fromage Blanc Nature Compote de Pomme Boudoir	Yaourt Nature Compote Pomme Coing Boudoir	Fromage Frais aux Fruits Compote Pomme Banane Boudoir

Mois de Juillet 2025



Crèche Marseillan
Goûter : "Bébé"

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 7/7 au 11/7	Compote de Pêche	Compote Pomme Coing	Compote de Pomme	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Pruneaux
du 14/7 au 18/7	FERIE	Compote Pomme Coing	Compote de Pêche	Compote Pomme Abricot	Compote de Pomme
du 21/7 au 25/7	Compote Pomme Pruneaux	Compote de Pomme	Compote Pomme Ananas	Compote Pomme Banane	Compote de Pêche
du 28/7 au 1/8	Compote Pomme Poire	Compote Pomme Abricot	Compote de Pomme	Compote Pomme Coing	Compote Pomme Banane