

Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"

lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
CRUDITÉS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE (carottes locales Halle des Rougeas) 	CELERI REMOULADE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON
BOULETTE À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (Porc local Socopa) 	MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson)
SEMOULE BIO 	POTATOES (Pomme de Terre locales Halle des Rougeas) 	BOULGOUR BIO 	CAROTTES A LA CREME (carottes locales Halle des Rougeas) 	-
BÛCHE DE CHÈVRE	TOMME NOIRE	EDAM	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CAMEL	GÂTEAU AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

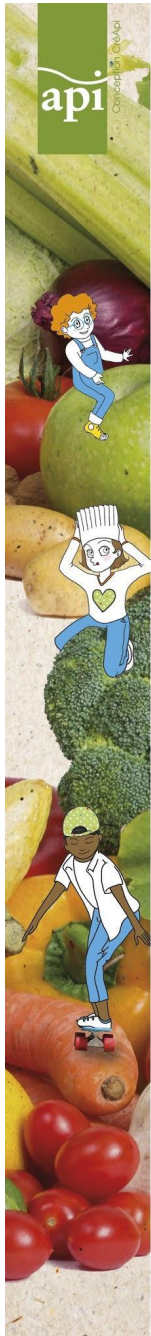
Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.







Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
ANIMATION ALSACE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE (carottes locales Halles Des Rougeas) 	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	CRUDITÉS VINAIGRETTE
Choucroute garnie Yaourt Gâteau à la mirabelle	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA (Boeuf local Socopa) 	LASAGNE DE POISSON AUX POIREAUX	QUICHE CAMEMBERT POMME	POULET RÔTI (Poulet local Bio Domaine des Rouges Terres) 
	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE	SALADE VINAIGRETTE	POTATOES DE PATATE DOUCE
	GOUDA	CAMEMBERT	YAOURT SUCRE	LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

Légende :

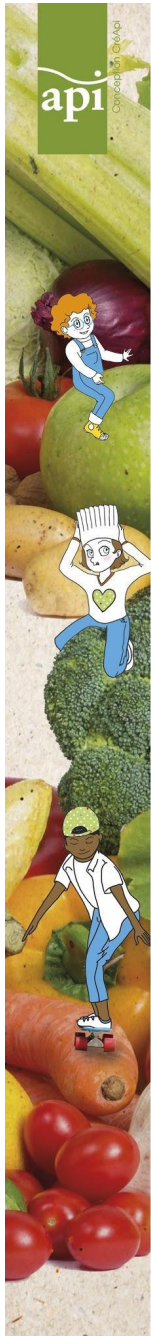
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 




Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

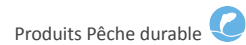
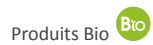


Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"

lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	OEUF DUR MAYONNAISE	CRUDITÉS VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE COLESLAW
TAJINE DE PIULET AUX ABRICOTS SECS (poulet local LDC)	 GALETTE DE CEREALES AU CURRY SAUCE TOMATE	RÔTI DE DINDE SAUCE CRÈME	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON
SEMOULE BIO 	SALADE VINAIGRETTE	PUREE DE PETITS POIS	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR
LEGUMES TAJINE	-	-	-	-
TOMME NOIRE	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE CHÈVRE	YAOURT NATURE	LAITAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT	YAOURT A LA CASSONADE (Yaourt local Pur Perche) 	FRUIT DE SAISON	CAKE CHEVALIER DU CHEF	FRUIT DE SAISON






Légende :



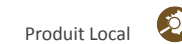
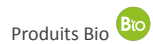
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



CRÈCHE "LES LUCIOLES"

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
CRUDITÉS VINAIGRETTE	CONCOMBRE BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES RÂPEES A L'ECHALOTE (carottes locales Halle des Rougeas) 	SALADE DE RIZ AU MAÏS ET OEUF DUR
JAMBON BRAISE	CURRY DE LENTILLES BIO 	TENDERS DE VOLAILLE (aiguillette de poulet panée maison) Poulet local LDC 	BRANDADE DE POISSON	LASAGNE BOLOGNAISE
GRATIN CHOU FLEUR POMME DE TERRE	RIZ BASMATI	POTATOES (pomme de terre local Halle des Rougeas) 	SALADE	SALADE
CANTAL AOP 	CAMEMBERT	TOMME BLANCHE	EDAM	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DU CHEF	SALADE DE FRUITS

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

CRÈCHE "LES LUCIOLES"



Férial - Lundi de Pâques

lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE LENTILLES BIO	ANIMATION ITALIE	CRUDITÉS VINAIGRETTE
	DUO MERGUEZ CHIPOLATAS	ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE (porc local Socopa)	PIZZA SALADE PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	PAIN DE POISSON
	POMME VAPEUR (Pomme de terre locale Halles des Rougeas)	HARICOTS VERTS		RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
	MIMOLETTE	YAOURT NATURE		LAITAGE
	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AUX POMMES		FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"

vacances scolaires

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
SALADE DE PÂTES (pâtes Bio) 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES RÂPEES (carottes locales Halle Des Rougeas) 	CONCOMBRE AUX DES DE BREBIS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPEES
SAUTE DE POULET AU CAMEL (poulet local LDC) 	BRANDA DE POISSON	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BOLOGNAISE AUX POIS BIO 	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE
HARICOTS VERTS	SALADE	SALADE VERTE	PÂTES BIO 	LENTILLES AUX CAROTTES
EDAM	BRIE	SAINT PAULIN	YAOURT NATURE	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CITRON DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

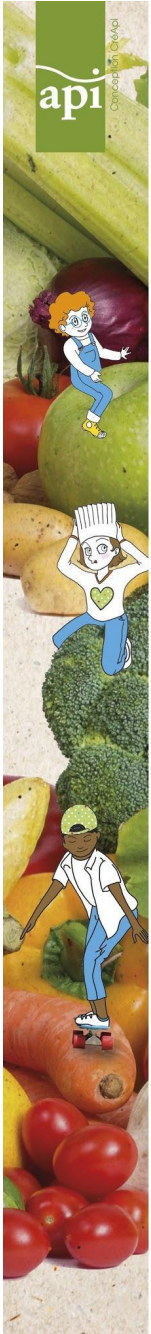
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 








Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"

vacances scolaires

lundi 20 avril	mardi 21 avril	mercredi 22 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	SALADE MEXICAINE (Haricots rouges, maïs, salade verte)	TZATZIKI	TABOULE (semoule BIO) 
PASTA PARTY CARBONARA	OMELETTE AU CHEDDAR	ESCALOPE DE PORC SAUCE CURRY ET POMMES (porc local Socopa) 	BOEUF BOURGUIGNON (boeuf local Socopa) 	
PÂTES BIO 	POMME VAPEUR (Pomme de terre locale Halle des Rougeas) 	DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	POMME DE TERRE (locales Halle des Rougeas) 	QUICHE AU THON
BÛCHE DE CHÈVRE	GOUDA	YAOURT LOCAL VRAC (Pur Perche) 	EMMENTAL	LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COOKIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2026

CRÈCHE "LES LUCIOLES"



Fête du travail

vendredi 01 mai

lundi 27 avril	mardi 28 avril	mercredi 29 avril	jeudi 30 avril	vendredi 01 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CRUDITÉS VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPEES	
MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)	ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE (porc local Socopa)	
SALADE VERTE		PANAIS ROTIS		
-	RIZ BIO	POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM (Locale Halle des Rougeas)	SEMOULE BIO	
TOMME NOIRE	YAOURT LOCAL NATURE VRAC (Pur Perche)	EDAM	LAITAGE	
POMME CUITE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MILLE FEUILLE DE GENOISE À LA CONFITURE	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.