MENUS

CRECHE

Semaine du 09 au 13 JUIN 2025	**FERIE**		Salade de Betteraves	10 12	Salade verte dès d'emmental	10 12 7	Salade de Pâtes	10 12 1	Macédoine de Légumes	10 12 1 3 6
			Navarin d'Agneau (légumes)		Œuf dur	3	(olives tomates concombres)		Parmentier de Poisson	4 7
			Polente	1	Gratin de courgettes Riz	7	Rôti de dinde		Gouda	7
			Comté	7	Fromage	7	Haricots verts		Abricots	
			Pomme		Fraises au sucre origine France		Yaourt nature	7		
			Gouter : Petit suisse Abricot	7	Gouter : Pain fromage compote	1 7	Fruit		Goute : Pain fromage fruit	7
			pain complet beurre	1 7			Gouter : Pick & Croq Banane	1 7		
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 16 au 20 JUIN 2025	Feuilleté au Fromage	1 7	MENU VEGETARIEN		Salade de tomates		Salade de Haricots Verts **	10 12		
	Blanc de Poulet		Houmous Gressins	1 11	Sauté de Bœuf	1 11	Omelette nature pommes de terre	3	Filet de poisson pané / citron	4 1
	Petits Pois Carottes		Lasagne aux Légumes	1 7	Julienne de Légumes Riz	1 7	Chanteneige	7	Poêlée de Légumes de saison + riz	
	Petits suisse nature	7	Emmental	7	Emmental	7	Nectarine		(carottes, courgettes, aubergines navets, poivrons)	
	fruit		Fraises au sucre Origine France		Fraises au sucre Origine France				Fruit	
	Gouter : Pain chocolat	1 7	Gouter : Pain maïs fromage	1 7	Gouter : Pain maïs fromage	1 7	Gouter : Pain complet fruit	1	Gouter : Tarte aux Poires	1 7 3 8
	Yaourt compote	7	compote		compote		Yaourt nature	7		
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN		PAIN	1
Semaine du 23 au 27 JUIN 2025	Salade de Choux fleurs	10 12	Salade de Riz	10 12	Macédoine vinaigrette	1 3 6 10 12	MENU VEGETARIEN			
	Pâtes bolognaise	1 7	Rôti de Veau		Gratin Dauphinois	7	Salade de lentilles tomates	10 12	Blanquette de Poisson	4 7
	Yaourt nature	7	Haricots Verts		Jambon		Julienne de Légumes		Carottes vichy pommes de terre	
	Fruit		Comté	7	Carré frais	7	Emmental	7	Fromage Blanc	7
			Abricot		Ananas frais		Fraises au sucre Origine France		Fruit	
	Gouter : Pain de seigle confiture	1	Gouter : Pain fromage banane	1 7	Gouter : Yaourt nature pain maïs	7 1 3	Gouter : Fromage blanc gressin	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
	petit suisse nature compote	7		1	beurre fruit		fruit			
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 30 JUIN au 04 JUILLET 2025	Melon		Salade de haricots verts	10 12	Bruschetta chèvre	1 7	MENU VEGETARIEN		Salade de brocolis	10 12
	Sauté d'agneau		Filet de cabillaud pané / citron	1 4	Bœuf égrenée		Taboulé de pois chiches	110 12	Filet de colin sauce citron	4
	Julienne de légumes semoule	1	Ratatouille Riz		Légumes de saison		Sorrisi ricotta épinards	1 7 3	Pommes de terre vapeur	
	Yaourt nature	7	Camembert	7	Petit suisse nature	7	sauce tomates basilic		Samos	7
			Pêche		Abricot		Saint-Nectaire	7	Nectarine	
	Gouter : Pain fromage compote	1 7	Fromage blanc fruit	1 7	Gouter : Pain fromage banane	1 7	Pastèque		Gouter : Yaourt pain chocolat	1 7
	fruit		fruit				Gouter : Pick & Croq Banane	1 7	fruit	
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1

LEGENDE :
Aliments Bio
Label Rouge
Pêche Durable
Repas Végétarien
AOP

Liste des Allergènes Annexe II (R(CE)INCO)
1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
3 Œufs et produits à base d'œufs
4 Poissons et produits à base de poisson
5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
9 Céleri
10 Moutarde
11 Graines de Sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
13 Lupin

Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD

bon appetit!