



MENUS CRECHE



Semaine du 5 au 9 JANVIER 2026	FERMEE	FERMEE	Salade de brocolis	10 12	Pizza du chef		Soupe de légumes		
			Omelette aux pommes de terre	3	Rôti de Dinde		Raviolis ricotta épinards	1	
			Camembert	7	Haricots verts pommes de terre sautées		sauce tomates		
			Banane		Fromage	7	Saint Paulin	7	
			Gouter : Yaourt biscuit fruit	1 3 7	Pomme		Poire		
			PAIN	1	Gouter : Brioche compote yaourt	1 3 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
				PAIN		1	PAIN	1	
Semaine du 12 au 16 JANVIER 2026	Tortillons sauce tomates lentilles corail Emmental Clémentine Gouter : Fromage blanc madeleine fruit PAIN	Salade de haricots blancs 1 Sauté de Bœuf Carottes vichy 7 Fromage de chèvre Pomme Gouter : Pain complet fromage compote 1 3 7 1 PAIN	10 12	Soupe de Potimarron		Salade de brocolis	10 12		
			6	Filet de poulet		Jambon		Filet de poisson pané	1 4
			Boulgour		1 Purée de pommes de terre		7 Gratin d'épinards riz	7	
			7 Bonbel		7 Petit suisse		7 Gouda	7	
			Poire		Fruit		Banane		
			Gouter : Pain / chocolat yaourt fruit	1 7	Gouter : Pain maïs confiture yaourt fruit	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
			1 PAIN		1 PAIN		1 PAIN	1	
Semaine du 19 au 23 JANVIER 2026	Couscous d'Agneau Semoule Légumes Cantal Orange Gouter : Yaourt nature compote quatre quart PAIN	Saucisses de volaille 7 Gratin de potiron pommes de terr Yaourt nature Poire Gouter : Pain complet fromage kiwi 1 3 7 1 PAIN	0 11 12	Salade de pois chiches	Rillette de sardines	4 Soupe de légumes			
			17	Gratin de macaronis au comté	17 Sauté de Porc	6 Filet de colin sauce citron	7		
			Babybel		Printanière de légumes fraîche de saison		Riz		
			7	Salade de fruits frais de saison	Emmental	7 Pomme		Carré frais	
			17	Gouter : Pick & croq banane	Mandarine	Gouter : Pain maïs/ chocolat fromage blanc poire	17	Gouter : Pain fromage fruit	
			1 PAIN		1 PAIN		1 PAIN	1	
Semaine du 26 au 30 JANVIER 2026	Poulet rôti Pommes noisettes Camembert Orange Gouter : Pain beurre yaourt compote PAIN	Soupe de légumes Wok de légumes 1 Pâtes 7 Edam Clémentine Gouter : Yaourt nature Biscuit fruit 1 7 1 PAIN	17	Bruschetta chèvre chaud	Salade de pâtes	1 10 12			
			1	Rôti de Veau	ŒUF dur	3	Filet de lieu noir frais à la tomate	4	
			1	Carottes vichy	Gratin de brocolis	7	Boulgour petits légumes	1	
			7	Yaourt nature	7 Gouda	7	Fromage blanc	7	
			7	Kiwi	Poire	Fruit			
			17	Gouter : Pain complet fromage fruit	Gouter : Yaourt nature compote brioche	1 3 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
			1 PAIN		1 PAIN		1 PAIN	1	

LEGENDE :
 Aliments Bio
 Label Rouge
 Pêche Durable
 Repas Végétarien
 Assaisonnement des crudités servi à part **
 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
 14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi...)

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 *** 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
 "Aide Union Européenne à destination des écoles"
 Fruits Légumes lait produits laitier à l'école

