



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
					Pomme		Poire	
			Gouter : Yaourt biscuit fruit	1 3 7	Gouter : Brioche compote yaourt	1 3 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
			PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 12 au 16 JANVIER 2026	Tortillons sauce tomates lentilles corail Emmental Clémentine Gouter : Fromage blanc madeleine fruit PAIN	1 1 7 1 3 7 1	Salade de haricots blancs	10 12	Soupe de Potimarron		Salade de brocolis	10 12
			Sauté de Bœuf	6	Filet de poulet		Jambon	
			Carottes vichy		Boulgour	1	Purée de pommes de terre	7
			Fromage de chèvre	7	Bonbel	7	Petit suisse	7
			Pomme		Poire		Fruit	
			Gouter : Pain complet fromage compote	1 7	Gouter : Pain / chocolat yaourt fruit	1 7	Gouter : Pain maïs confiture yaourt fruit	1 7
			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	1 1 7 1 3 7 1	Saucisses de volaille		Salade de pois chiches	0 11 12	Rillettes de sardines	4
			Gratin de potiron pommes de terre	7	Gratin de macaronis au comté	1 7	Sauté de Porc	6
			Yaourt nature	7	Babybel		Printanière de légumes fraîche	
			Poire		Salade de fruits frais de saison		de saison	
			Gouter : Pain complet fromage kiwi	1 7	Gouter : Pick & croq banane	1 7	Emmental	7
			PAIN	1	PAIN	1	Mandarine	
							Gouter : Pain maïs/ chocolat fromage blanc poire	1 7
Semaine du 26 au 30 JANVIER 2026	Poulet rôti Pommes noisettes Camembert Orange Gouter : Pain beurre yaourt compote PAIN	1 1 7 1 7 1	Soupe de légumes		Bruschetta chèvre chaud	1 7	Salade de pâtes	1 10 12
			Wok de légumes		Rôti de Veau		ŒUF dur	3
			Pâtes	1	Carottes vichy	1	Gratin de brocolis	7
			Edam	7	Yaourt nature	7	Gouda	7
			Clémentine		Kiwi		Poire	
			Gouter : Yaourt nature Biscuit fruit	1 7	Gouter : Pain complet fromage fruit	1 7	Gouter : Yaourt nature compote brioche	1 3 7
			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

