



MENUS CRECHE



Semaine du 02 au 06 MARS 2026	Salade de betteraves Filet de Poulet sauce champignon Pâtes Comté AOP Orange Gouter : Pain Maïs Beurre Yaourt fruit PAIN	10 12 Salade de lentilles 7 Jambon 1 Purée de Carottes Pommes de terre 7 Yaourt nature Fruit 17 Gouter : Pain fromage fruit PAIN	10 12 Salade de Haricots verts Fish chips de Poisson 7 Frites patates douces 7 Fromage Salade de fruits frais Gouter : Fromage blanc biscuit 17 fruit PAIN	10 12 14 Œuf dur Purée de Potiron Pommes de terre 7 Petit suisse nature Fruit 7 13 Gouter : Pain complet fromage comté PAIN	Salade de Brocolis 3 Blanquette de colin 7 Riz 7 Kiri Banane 17 Gouter : Pain fromage fruit PAIN	10 12 7 4
Semaine du 09 au 13 MARS 2026	Salade de Haricots plats Pâtes sauce tomates Lentilles corail Cantal AOP Kiwi Gouter : Pain de seigle confiture yaourt fruit PAIN	10 12 Salade de Pommes de terre 1 Boeuf bourguignon Carottes persillées 7 Fromage Blanc Fruit Gouter : Pain maïs fromage compote PAIN	10 12 Salade de betteraves Pâtes au Poulet Yaourt nature 7 Ananas frais Fruit Gouter : Pick & croq Banane PAIN	10 12 11 Houmous / Gressins Sauté de dinde 7 Petits Pois Carottes Gouda Poire Gouter : Madeleine petit suisse fruit 13 7 fruit PAIN	10 12 Salade de carottes cuites Filet de Poisson pané citron Ebiy sauce aurore 7 Yaourt nature Pomme 13 7 Gouter : Pain fromage fruit PAIN	10 12 1 4
Semaine du 16 au 20 MARS 2026	Salade de choux fleurs Jambon Riz sauce tomates Petits suisses nature Fruit Gouter : Pain complet chocolat yaourt fruit PAIN	10 12 Navarin d'Agneau Printanière de légumes PDT frais 7 Emmental Pomme 17 Gouter : BN Yaourt fruit PAIN	10 12 Salade Miel Miel (haricots rouges maïs) Raviolis Epinards Ricotta sauce basilic Fromage 7 Fruit 17 Gouter : Fromage blanc brioche fruit PAIN	10 12 Salade de pommes de terre 17 Sauté de porc au curry 7 Carottes vichy Comté AOP Kiwi 13 7 Gouter : Pain fromage compote PAIN	10 12 Salade de betteraves Filet de colin sauce safranée Polenta 7 Fromage blanc Poire 17 Gouter : Pain fromage fruit PAIN	10 12 4
Semaine du 23 au 27 MARS 2026	Salade de macédoine Sauté de bœuf Gnocchis Gouda Orange Gouter : Petits suisses biscuit fruit PAIN	13 6 10 Salade de carottes cuites Omelette 1 12 Pommes de terre sautées 7 Yaourt nature Fruit Gouter : Pain de seigle fromage compote PAIN	10 12 Salade de Pâtes 3 Aiguillettes de poulet Poêlée de légumes de saison 7 Saint-Nectaire Salade de Kiwis 17 Gouter : Pain maïs beurre fruit PAIN	10 12 Salade de brocolis Sauté de Veau Haricots Plats 7 Emmental Fruit Gouter : Tarte aux poires 17 fromage blanc PAIN	10 12 Salade de brocolis Nuggets de Poisson Riz sauce tomates 7 Flan vanille Gouter : Pain fromage fruit PAIN	10 12 1 4 3 7
	LEGENDE : Aliments Bio Label Rouge Pêche Durable Repas Végétarien Assaisonnement des crudités servi à part **	Liste des Allergènes 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 poissons 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachides) 6 Soja 7 Lait 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...) 9 Ciel 10 Moutarde 11 Graines de sésame 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration 13 Lupin 14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi...)	Annexe II (RICEINCO) Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies alimentaires. 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	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 alimentaires. 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	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 alimentaires. 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	

