



MENUS CRECHE



Semaine du 20 au 24 JUILLET 2026	Houmous de pois chiches / pain	1 11	AIOLI		Salade de concombres fromage blanc ciboulette		TABOULE	1 10 12	Cubes de melon pastèque feta menthe	7
	Samossa aux légumes (riz petits pois omelette oignons)		PDT Carottes 1/2 œuf haricots verts	3 5 12	Jambon		Rôti de Dinde froid		Œuf dur	1
	Saint Moret		Filet de Cabillaud	4	Purée de carottes pdt		Comté	7	Ratatouille riz	
	Pastèque		Emmental	7	Fromage blanc		Nectarine	7	Tarte aux pommes	1 3 8
	Gouter : Quatre quart yaourt fruit	1 3 7	Yaourt / Banane	7	Gouter : Yaourt compote pain maïs beurre	1 7	Gouter : Pain chocolat petit suisse fruit	1 7	Gouter : Pain fromage/fruit anti gaspi	1 7
	PAIN	1	Gouter : Pain complet fromage fruit	1 7	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1
Semaine du 27 au 31 JUILLET 2026	Salade de betteraves	7 10 12	Salade de pois chiches	10 12			Salade de riz	10 12	Carottes cuites	10 12
	Poulet rôti		Poisson Pané citron	1 4	Salade de tomates sce basilic mozarella	7 10 12	(tomates maïs thon olives)	4	Parmentier de Poisson	4 7
	Frites de patate douce		Haricots verts persillés		Rôti de Veau		Œuf dur	3	Fromage blanc	7
	Emmental	7	Saint-Moret	7	Ebly petits légumes de saison		Camembert	7	Fruit	
	Melon		Pêche		Glace	3 7 8	Abricot		Gouter : Pain fromage/fruit anti gaspi	1 7
	Gouter : Banane Thé Lu Yaourt	1 3 7	Gouter : Brioche lait fruit	1 3 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	Gouter : Galette bretonne yaourt fruit	1 3 7	PAIN	
Semaine du 03 au 07 AOUT 2026	Salade verte	10 12	Melon		Salade de Pommes de terre (olives cornichons tomates)	10 12	Pastèque feta	7	TABOULE	1 10 12
	Lasagnes de bœuf	1	Rôti de Porc			12	Filet de coïin sauce citron	4	Oeuf Dur	3
	Yaourt aux fruits	7	Ratatouille / Riz		Jambon		Gratin de courgettes / riz	7	Petit Suisse	7
			Petit suisse		Babybel	7	Eclair au chocolat	1 3 6 7	Nectarine	
	Gouter : Madeleine fromage blanc compote	1 3 7	Gouter : Pain/ chocolat yaourt fruit	1 3 7	Banane		Gouter : Pain complet confiture fruit	1	Gouter : Pain fromage/fruit anti gaspi	1 7
	PAIN	1	PAIN	1	Gouter : Pain confiture petit suisse fruit	1 7	PAIN	1	PAIN	
Semaine du 10 au 14 AOUT 2026	Salade composée (tomates maïs olives)	10 12	Paella au poulet chorizo		Bruchetta chevre chaud	1 7	Salade de Betteraves	10 12	Melon	
	Sorrisis épinards ricotta sauce tomates basilic	1 7	Riz		Rôti de Bœuf		Salade de Pâtes	1 10 12	Filet de poisson à la basquaise	4
	Gouda		Chanteneige		Haricots verts persillés	7	Tomates haricots rouges olives noires	4	Boulgour	1
	Abricot		Pêche		Fromage blanc		Babybel	7	Flan vanille	7
	PAIN	1			Nectarine		Banane			
	Gouter : Fromage blanc brioche fruit	1 3 7	Gouter : Pain confiture yaourt fruit	1 7	Gouter : Galette bretonne compote yaourt	1 3 7	Gouter : Pain maïs beurre yaourt fruit	1 7	Gouter : Pain fromage/fruit anti gaspi	1 7



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