



CRECHE GRAND

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Carottes râpées 10-12 Roti de dinde au paprika Petits pois Yaourt 7 Gâteaux aux fruits 1-3-7	Salade de maïs 10-12 Poêlé de riz à l'indienne au curcuma et lentilles corail 7 Fromage 7 Compote	Velouté courgettes 7 Filet de poisson 4-7 Duo de carottes Yaourt 7 & fruit	Salade d'endives croutons et bleu 1-7-10-12 Bœuf stroganoff Pâtes 1-3 Yaourt 7 Pommes au four	Pizzas raviolis 1-3-7 Poisson meunière 1-4 Brocolis persillées Fromages blanc aux coulis de framboise 7 Compote
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade verte et maïs 10 12 Gratin d'épinards aux œufs dur en béchamel 1-3-7 Fromage 7 Kiwi	Brushetta tomates boursin 1-7 Roti de veau aux olives Haricots verts Yaourt 7 Compote	ARMISTICE 1918	Salade de blé aux crudités 1-10-12 Cuisse de poulet grillé Gratin de butternuts 7 St Nectaire 7 Mandarine	Salade d'avocats 10-12 Gratins dauphinois 3-7 Saucisses Fromage 7 Compote

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



CRECHE GRAND

LUNDI 16	MARDI 17 	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Taboulé 1  Haché de poulet sauce échalote  Carottes persillées  Yaourt 7  Poire 	Salade de betteraves 10-12  Pâtes bolognaise 1-3-  Fromage blanc 7  Clémentine 	Macédoine de légumes 10-12  Filet de poisson 4-7  Purée de légumes 7  Yaourt 7 compote 	Salade de lentilles 10-12  Endives au jambon à la béchamel 1-7  Fromage 7  Compote pommes /poire 	Feuilleté aux fromages 1-7  Filet de colin sauce basilic 4-7  Gratin de chou-fleur 7  Brie 7  Salade pommes orange banane 
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26 	VENDREDI 27
Coleslaw 10-12  Sauté d'agneau  Riz sauce tomates  Yaourt 7 Compote 	Salade verte noix 8-10-12  Dos de lieu en sauce 4-7  Poêlés de butternuts et semoule 1- 7  Yaourts 7  Compote 	Velouté de petits pois 7  Haché de volaille  Carottes  Yaourt 7 & fruit 	Salade de choux sauce yaourt 7-10-12  Ravioles de fromages 1-3-7  Yaourt 7  Compote de pomme 	Salade verte emmental 10-7  Jambon braisé  Pommes dauphines Yaourt 7 Compote 

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Ceufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG

NOVEMBRE 2026



CRECHE GRAND

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/
13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fait maison



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG