

Semaine du 19 au 23
Octobre 2026



Crêches en liaison froide BIO



Grands	Petits	Gâteaux Petits	Gâteaux Grands
 Potage de légumes Filet de cabillaud sauce Waterzoi Riz et Haricots verts Laitage Fruit de saison	 Cabillaud Purée et haricots verts Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, *Spéculoos Compote de fruits
 Macédoine Daurée de bœuf sauce provençale Carottes et pommes de terre quartiers Laitage Fruit de saison	 Bœuf Purée et carottes Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Pain et *Tarte craûte fleurie Compote de fruits
 Salade cèleslau Filet de lieu au court bouillon Coquillettes et Epinards à la crème Fromage râpé Crème chocolat	 Lieu Purée et épinards Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, Tartines et confiture Fruit de saison
 Salade de lentilles Escalope de dinde sauce champignons Boulgour et Chou-fleur béchamel Brie Fruit de saison	 Dinde Purée de patate douce et courgettes Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	*Yaourt aromatisé de Cerdayne, Galette Compote de fruits
 BLé et achard de légumes (haricots blancs, haricots plats, carottes, oignons, ail, lait de vache, choulette, curry) Laitage Compote de fruits	 Poulet Purée et potiron Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, *Tarte aux poires Fruit de saison



Label Rouge
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Produits BIO



Spécialité du chef
Production locale
Pêche responsable
Produit local

Menus BIO excepté les viandes origine France et le poisson
La purée de pommes de terre est nature et sans lait
Les laitages sont naturels et les compotes sont sans sucre ajouté
*Produits non BIO