

Semaine du 26 au 30
Octobre 2026



Crêches en liaison froide BIO



Grands	Petits	Gôters Petits	Gôters Grands
Lundi 	Sauté de porc sauce marenge Purée de pommes de terre et Courgettes Vache qui rit Purée pommes-bananes		
	Porc Purée et courgettes Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, Pain et beurre Fruit de saison
Mardi 	Taboulé Pavé de merlu sauce citron Riz et Epinards béchamel Carré Fruit de saison		
	Haki Purée et épinards Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, *Beudoir Compote de fruits
Mercredi 	Betteraves Escalope de poulet sauce Dijonnaise Quinoa et Brocolis béchamel Laitage Fruit de saison		
	Poulet Purée et brocolis Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Pain et *Cantal AOC Compote de fruits
Jeudi 	Radies et beurre Sauté de bœuf Bourguignon Polenta et Haricots verts Enmental Compote de fruits		
	Bœuf Purée et haricots verts Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits	Laitage, *Cake aux pralines roses Fruit de saison
Vendredi 	Vélouté de carottes lentilles corail Tortis sauce patiron ail et fines herbes Fromage blanc mandarine Clémentine		
	Cabillaud Purée et potiron Laitage et Compote de fruits	 Laitage Compote de fruits	Lait de croissance, *Céréales Compote de fruits
Vendredi 			

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