

Semaine du 02 au 06
Novembre 2026



Crêches en liaison froide BIO



Grands	Petits	Gaûters Petits	Gaûters Grands
 Salade de blé parvisienne  Sauté de veau sauce rougeail Lentilles et Carottes Gouda Crème vanille Cèleri rémoulade  Emincé de dinde sauce charcutière Purée de pommes de terre et Chou-fleur béchamel Laitage Fruit de saison Macédoine  Colin sauce curry Mélange 4 céréales et Haricots verts Laitage Fruit de saison Carottes râpées Torti sauce fromagère (haricots blancs, oignons, tomates, herbes de provenance et fromage frais ail et fines herbes) Emmental Compote de fruits Velouté de champignons  Filet de haki au court bouillon Riz et Epinards à la crème Camembert Fruit de saison	 Veau Purée et carottes Laitage et Compote de fruits  Dinde Purée de patate douce et courgettes Laitage et Compote de fruits  Colin Purée et haricots verts Laitage et Compote de fruits  Poulet Purée et épinards Laitage et Compote de fruits  Haki Purée et patiron Laitage et Compote de fruits	Laitage Compote de fruits Laitage Compote de fruits Laitage Compote de fruits Laitage Compote de fruits Laitage Compote de fruits Laitage Compote de fruits	Laitage, <i>*Madeleine chocolat</i> Fruit de saison Pain et <i>*Tomme des Pyrénées JGP</i> Compote de fruits Laitage, <i>*Petit beurre</i> Compote de fruits Laitage, Tartines et confiture Fruit de saison Laitage, <i>*Cake ananas caramel</i> Compote de fruits



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*