



MENU DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé d'émincé de bœuf Strogonoff Purée PDT et gratin aux blettes	Mixé d'escalope de veau Purée PDT et julienne de légumes	Mixé d'escalope de dinde au jus Purée PDT et carottes	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT	Mixé sauté de poulet diabolique Purée PDT et potiron
DEJEUNER				MENU D'HALLOWEEN
Oeufs durs au thon Betterave crue râpée Endives vinaigrette Salade de maïs Emincé de bœuf strogonoff Gratin de quenelle nature Coudes rayés Gratin aux blettes Produit laitier Brie Liégeois vanille Compote de pommes Corbeille de fruits	Pizza au fromage Feuilleté au fromage Râpé de panais, vinaigrette à l'échalote, cœur de laitue Feuilleté au saumon Galettes de PDT, tomates, poivrons aux oignons Lasagne de poisson et PDT à la tomate Riz pilaf Julienne de légumes Vache qui rit Produit laitier Raisin blanc Gâteau moelleux au chocolat Corbeille de fruits	Salade de coquillettes jambon emmental Tomates vinaigrette Salade de fenouil Poireaux vinaigrette Escalope de dinde au jus Moussaka Haricots lingots Purée de carottes Babybel Produit laitier Tarte au citron Clémentine Corbeille de fruits	Salade verte Pâté croûte richelieu Salade crudette Salade emmental Julienne de navet en salade Raviolis à la crème Sauté de porc Coquillettes Beignet de chou-fleur Comté Produit laitier Petit pot de glace vanille chocolat Tarte aux pommes Riz au lait Corbeille de fruits	Carottes râpées Sauté de poulet diabolique Tomates farcies sauce tomate Steak hâché grillé Pommes dévoreuses Purée de potiron Saint Morêt Produit laitier Dessert d'halloween Corbeille de fruits



MENU DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

DINER				
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	
 Salade océane  Escalope de veau à la crème   Petits pois au jus  Poêlée de cèpes et bolets Kiri Produit laitier Coupe liégeoise carambar  Corbeille de fruits	 Salade multicolore  Lamelle de kebab Frites  Légumes kebab Vache qui rit Produit laitier  Brownies aux noix de pécan  Corbeille de fruits	 Croissant au jambon  Steak maître d'hôtel   Gratin dauphinois  Endives braisées Babybel Produit laitier  Coupe au kiwi  Corbeille de fruits	 Salade Alsacienne  Paupiette de lapin  Semoule couscous  Julienne de légumes frais Chanteneige Produit laitier  Crème brûlée à la vanille  Corbeille de fruits	



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge

Label rouge  plat primaire et maternelle plat exclusivement primaire et maternelle