



MENU DU 05 au 09 JANVIER 2026

LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé de colin meunière Purée PDT et carottes	Mixé gardianne de bœuf camarguaise Purée PDT et potiron	Mixé de dinde Purée PDT et chou romanesco	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT et haricots verts	Mixé gratin de poisson aux légumes Purée PDT et cèleri
DEJEUNER				
 Salade coleslaw   Salade de choux au comté et au jambon  Betterave normande  Salade de fèves  Salade de concombres et tomates  Gratin de quenelle   Dos de Colin meunière  Riz pilaf   Carottes sautées à l'ail et au thym  Yaourt nature sucré  Camembert de Normandie Produit laitier Galette des rois  Crème dessert pot chocolat  Corbeille de fruits	 Cake jambon comté   Cake comté   Carottes râpées  Gardianne de bœuf  Camarguaise   Galettes de PDT tomates, poivrons et oignons   Ebly aux légumes provençales   Ebly  Gratin de potiron Gouda  Tomme grise Produit laitier  Poire   Crème caramel  Salade d'oranges  Corbeille de fruits	 Taboulé   Radis beurre  Avocat au crabe Asperge mayonnaise  Cordon bleu de dinde   Moussaka   Petits pois  Chou Romanesco persillé Brie de Meaux  Produit laitier Velouté aux fruits mixés et biscuit   Clémentine Eclair vanille  Corbeille de fruits	 Terrine aux trois poissons   Chou rouge ail et persil  Salade fraîcheur  Salade cannoise  Haut de cuisse de poulet rôti   Cuisse de poulet rôti   Tajine d'agneau   Coquillettes   Haricots verts persillés  St Morêt  Cantal Produit laitier  Roses des sables   Pot de crème à l'orange  Corbeille de fruits	 Œufs durs mayonnaise   Salade d'épinards crus  Batavia au chèvre chaud  Poireaux vinaigrette  Grillade de porc panée  Escalope de dinde viennoise  Gratin de poisson aux légumes  Purée de céleri PDT rissolées   Curry de pois chiche Fromage frais aux fruits  P'tit Cabray Produit laitier  Clémentine  Flan pâtissier Compote de pomme  Corbeille de fruits



MENU DU 05 au 09 JANVIER 2026

DINER				
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	
Nem sauce nuocnam Soupe de bouillon de bœuf aux vermicelles Escalope de veau à la crème Gnocchi de pomme de terre Champignons persillés Cotentin ail et fines herbes Produit laitier Liégeois au chocolat Corbeille de fruits	Cuidités d'hiver vinaigrette Potage de légumes Quiche lorraine Coudes rayés Salade verte Gouda Produit laitier Riz au lait Corbeille de fruits	Salade auvergnate Soupe de potiron, crème fouettée et chapelure de jambon cru Omelette aux PDT Choux de Bruxelles persillés Camembert Produit laitier Sablés au chocolat Corbeille de fruits	Salade piémontaise nature Potage de potimarrons Croquette de thon Boulgour aux oignons Courgettes sautées Cantal jeune Produit laitier Banane au coulis de framboises et chantilly Corbeille de fruits	



Produit de saison



Produit BIO



Viande Bovine Française



Préparé et cuisiné sur place



Menu végétarien



Agrilocal



AOP



IGP



Label rouge plat primaire et maternelle plat exclusivement primaire et maternelle