
















MENU DU 26 au 30 JANVIER 2026

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé carbonara de dinde Purée PDT et brocolis	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT et gratin aux blettes	Mixé bœuf Bourguignon Purée PDT et jardinière de légumes	Mixé cassolette de poisson gratiné Purée PDT et carottes	Mixé rôti de veau Purée PDT et haricots verts
DEJEUNER				
Jambon blanc Jambon de poulet Carottes râpées Salade de maïs Coquillettes à la carbonara de dinde Coquillettes à la carbonara Hâchis végétarien Brocolis persillés Bonbel Poulligny Saint-Pierre Produit laitier Clémentine Pot de crème à la vanille Corbeille de fruits	Betteraves jaunes crues persillées en vinaigrette Cèleri rémoulade à l'ancienne Salade de PDT Chou-fleur sauce cocktail Paëlla Paupiette de lapin Riz pilaf Gratin de blettes Yaourt nature sucré St Nectaire Produit laitier Crumble poires et framboises Pomme pochée chantilly Corbeille de fruits	Œuf dur mimosa Avocat mayonnaise Chou vert râpé Salade de betteraves, avocat et chèvre Bœuf Bourguignon Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne Jardinière de légumes frais Frites Chanteneige Cœur Neufchâtel Produit laitier Pêche au sirop Crème caramel Corbeille de fruits	Feuilleté de hot dog Pamplermousse Steak hâché d'agneau sauce à la crème Cassolette de poisson gratiné Pommes de terres rissolées Purée de carottes Petits suisses aromatisés Cheddar Produit laitier Banane Chou à la crème Corbeille de fruits	Salade Marco Polo Carottes râpées Tomate vinaigrette Velouté de potiron et son œuf poché Emincé de dinde Provençale Rôti de veau sauce piquante Semoule de couscous Haricots verts persillés Cantal Chaource Produit laitier Crème brûlée à la vanille Compote de fraise Corbeille de fruits



MENU DU 26 au 30 JANVIER 2026

DINER				
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	
 Salade d'ébly au thon  Soupe de chorizo	Macédoine au surimi  Potage St Germain aux croutons	 Salade paysanne  Velouté dubarry	 Tartine campagnarde  Soupe potiron coco	
 Bœuf aux champignons  	 Tourte au poisson	 Grillade de porc panée 	 Tortelloni tricolore au fromage à la crème 	
 Penne nature	 Purée de pois cassés	 Haricots lingots	 Purée de betteraves	
 Aubergines à la romaine	 Chou-fleur rôti	 Ratatouille		
Bonbel Produit laitier	Roitelet Produit laitier	Cantal Produit laitier	Chanteneige Produit laitier	
Ile flotante	 Gâteau quatre-quarts	 Fondant au chocolat	 Ananas	
 Corbeille de fruits	 Corbeille de fruits	 Corbeille de fruits	 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