



MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé d'escalope de veau Purée PDT et brocolis	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT et courgettes sautées	Mixé bœuf Bourguignon Purée PDT et carotte	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et jarinière de légumes	Mixé de dinde Provençale Purée PDT et haricots verts
DEJEUNER				
Terrine de thon Concombre à la crème Betteraves jaunes crues persillées vinaigrette Salade de maïs Saucisse de Toulouse grillée Saucisse de volaille grillée Galettes de PDT aux oignons Frites Brocolis persillés Babybel Pouligny St Pierre fermier Produit laitier Poire Pot de crème à la vanille Corbeille de fruits	Tomates vinaigrette Cèleri rémoulade Salade de PDT Lorennec Chou fleur sauce cocktail Paëlla Sauté de lapin à la moutarde Riz pilaf Courgettes sautées Yaourt nature sucré St Nectaire Produit laitier Mousse au chocolat Poires au chocolat Corbeille de fruits	Œufs durs mimosa Avocat mayonnaise Chou rouge aux lardons fumés Salade de potiron cuit Bœuf Bourguignon Grillage de porc au jus Torty Carottes vapeur Petits suisse aromatisés Cœur Neufchatel Produit laitier Liégeois chocolat Pêche au sirop Corbeille de fruits	Cake comté Carottes râpées Filet de hoki pané Boulettes de bœuf sauce poivre Jardinière de légumes Chanteneige Cheddar Produit laitier Banane Chou à la crème Corbeille de fruits	Salade de riz à la niçoise Radis beurre Salade de courgettes aux pommes Cornet de jambon macédoine Emincé de dinde provençale Rôti de veau sauce piquante Haricots verts persillés Semoule de couscous Cantal Chaource Produit laitier Flan pâtissier Coupe au kiwi Corbeille de fruits



MENU DU 16 AU 20 MARS 2026

DINER				
LUNDI 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	
 Grain de blé à l'emmental	 Macédoine au surimi	 Salade paysanne	 Tartine campagnarde	
 Tajine d'agneau aux fruits secs 	 Pasta verdure Pesce	 Rissollette de veau 	 Raviolis à la crème 	
 Haricots lingots	 Chou-fleur rôti	 Lentilles corail		
 Asperges vertes sautées		 Ratatouille		
Babybel Produit laitier	Produit laitier	Produit laitier	Chanteneige Produit laitier	
 Crème caramel	 Gâteau quatre-quarts	 Crêpe au sucre	 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  plat primaire et maternelle

plat exclusivement primaire et maternelle