



MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner pain chocolat
MENU DE LA CRECHE				
Mixé sauté de dinde à l'orientale Purée PDT et gratin de blettes	Mixé dos de colin frit Purée PDT et ratatouille	Mixé escalope de veau Purée PDT et julienne de légumes	Mixé poisson Bordelaise Purée PDT et tomate	Mixé sauté de poulet sauce tomate Purée PDT et haricots verts
DEJEUNER				
Salade de concombres et tomates Sauté de dinde au curry Pavé de poisson blanc à la Bordelaise Riz Pilaf Gratin de blettes Petit Suisse nature sucré Produit laitier Doony's sucré Corbeille de fruits	Caroline Filet de hoki pané Andouillette grillée aux herbes Curry de pois chiches Ratatouille Fromage kiri Produit laitier Coupe de fraises au sucre Corbeille de fruits	Melon Asperges mayonnaise Pain bagnat Escalope de veau à la crème Dos de colin Pommes amandines Julienne de légumes Pick et croq la vache qui rit Produit laitier Petit pot de glace vanille chocolat Glace sundae Corbeille de fruits	Melon Cheeseburger Fishburger Frites Tomates à la provençales Gouda Produit laitier Pot de crème à la vanille Corbeille de fruits	Salade de PDT au thon Emincé de cuisse de poulet au citron Bouchées aux fruits de mer Macaroni Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Produit laitier Pastèque Corbeille de fruits



MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

DINER				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	



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