



MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
PETIT DEJEUNER				
	Petit déjeuner croissant	Petit déjeuner céréales	Petit déjeuner pain chocolat	Petit déjeuner céréales
MENU DE LA CRECHE				
Mixé émincé de volaille Purée PDT et épinard	Mixé gardianne de bœuf camarguaise Purée PDT et potiron	Mixé escalope de dinde au jus Purée PDT et haricots verts	Mixé haut de cuisse de poulet rôti Purée PDT et légumes gratin végétarien	Mixé dos de colin au curry Purée PDT et poireaux
DEJEUNER				
Salade coleslaw Betteraves crues râpées Salade de fèves Salade de concombres et tomates Tempura de colin d'Alaska Bouchée à la reine Riz pilaf Epinards béchamel Gouda Produit laitier Flan saveur vanille nappé de caramel Ananas Corbeille de fruits	Pizza au fromage Carottes râpées Gardianne de bœuf camarguaise Galettes aux courgettes et flocons d'avoine Gnocchi de PDT Gratin de potiron Fromage le carré Saint Albray Produit laitier Poire Crème dessert chocolat Corbeille de fruits	Salade d'Ebly au thon Radis beurre Avocat au crabe Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde Moussaka Petits pois Purée de haricots verts Rondelé nature Brie de Meaux Produit laitier Velouté aux fruits mixés Gâteau fourré fraise Raisin blanc Corbeille de fruits	Betteraves Normande Surimi Chou rouge ail et persil Salade d'endives aux noix Haut de cuisse de poulet rôti Cuisse de poulet Tajine d'agneau Pomme vapeur Gratin végétarien à la fêta Saint nectaire Produit laitier Brownies aux noix de pécan Yaoourt aux fruits mixés Corbeille de fruits	Œufs durs mayonnaise Salade d'épinards crus Batavia au chèvre chaud Poireaux vinaigrette Tortelloni tricolore au fromage à la crème Grillade de porc panée Gratin de poireaux Curry de pois chiche Yaoourt nature sucré P'tit Cabray Produit laitier Clémentine Tarte flan Corbeille de fruits



MENU DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

DINER				
LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	
Croissillon Dubarry  Escalope de veau à la crème   Flageolets  Purée de céleri Cotentin ail et fines herbes Produit laitier Liégeois au chocolat  Corbeille de fruits	 Asperge mayonnaise Tarte au fromage  Coquillette  Salade verte Fromage le carré Produit laitier Riz au lait vanille  Corbeille de fruits	 Salade de boulgour/lentilles corail et cranberries  Omelette aux PDT  Pommes sautées  Choux de Bruxelles persillés Camembert Produit laitier Mille-feuille  Corbeille de fruits	 Salade piémontaise nature  Dos de cabillaud sauce ciboulette  Boulgour aux oignons  Courgettes sautées Rondelé noix de Dordogne Produit laitier  Framboises chantilly  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