



S35	Lundi	Mardi	Mercredi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND	Taboulé	Salade Napoli	Salade de haricots verts	Salade de pois chiches au cumin	Salade de tomates bio
<u>Choix semaine :</u>					
<u>Entrée</u> Salade haricots verts	Sauté de poulet aux herbes	Colin meunière	Salade de riz aux œufs	Sauté de porc bio	Bœuf bourguignon
<u>Légumes</u> Ratatouille	Petit pois	Courgettes à la crème	(plat complet)	Purée de carottes bio	Fusilli bio
	Fromage blanc nature	Tartare nature	Pointe de brie (coupe)	Yaourt nature	Camembert (coupe)
	Fruit	Raisins bio	Purée de fruits	Melon bio	Purée de fruit du chef

MENU MOULINE	Poulet au jus	Poisson en court bouillon	Bœuf au jus	Porc* au jus	Jambon blanc*
	Pommes de terre bio Courgettes	Riz bio Epinards	Pomme de terre Carottes bio	Coquillettes Légumes verts	Purée de pommes de terre bio Haricots verts bio
	Fromage blanc nature	Tartare nature	Suisse nature	Yaourt fermier nature bio	Camembert (coupe)
	Purée de fruits bio	Fruit bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits du chef

MENU MIXÉ	Poulet	Poisson	Bœuf	Porc*	Jambon blanc*
	Carottes	Carottes	Carottes bio	Carottes	Carottes
	Courgettes	Epinards	Potiron	Légumes verts	Haricots verts bio
	Pommes de terre bio	Pommes de terre bio	Pommes de terre	Pdt	Pommes de terre bio
	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Suisse nature bio	Yaourt nature bio	Fromage blanc nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée

- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.



Menus crêches

Menus du 31 août au 04/09/2026



S36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU GRAND	Salade de riz provençale	Betteraves bio vinaigrette	Concombres tzatziki	Carottes râpées bio	Salade pastorelle
<u>Choix semaine :</u>					
<u>Entrée</u> Macédoine de légumes	Colin poêlé au beurre	Ravioli de bœuf	Emincé de poulet sauce New Delhi	Sauté de veau sauce marengo	Omelette
<u>Légumes</u> Carottes persillées	Epinards hachés à la béchamel	(Plat complet)	Pommes de terre rissolées	Semoule	Haricots verts
	Yaourt fermier nature cazaubon	Chanteneige bio	Suisse nature	Petit moulé nature	Carré du trièves bio (coupe)
	Raisins bio	Prunes	Melon jaune	Purée de pommes	Banane

MENU MOULINE	Veau au jus	Poisson en court bouillon	Bœuf au jus bio	Poulet au jus	Omelette
	Purée de pdt bio + chou-fleur	Semoule + H.verts bio	Purée de pdt + brocolis	Riz bio + épinards	Courgettes + PDT bio
	Yaourt fermier nature cazaubon	Chanteneige bio	Suisse nature	Petit moulé nature bio	Carré du trièves bio (coupe)
	Purée pomme-abricot bio	Purée de pommes	Purée pomme-banane bio	Purée de pommes	Banane

MENU MIXÉ	Veau	Poisson	Bœuf bio	Poulet	Dinde
	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes	Carottes
	Chou-fleur	H.verts bio	Brocolis	Epinards	Courgettes
	Pdt bio	Pdt	Pdt	Pdt bio	Pdt bio
	Yourt nature	Suisse nature bio	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature
	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits bio	Purée de fruits	Purée de fruits

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée

- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette du Chef

- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales

* Présence de porc



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.