

# MENU CRECHE DU 8 MAI DU 20 JUILLET AU 24 JUILLET 2026

|                |        | Lundi 20                                                                            | MARDI 21                                                                                             | Mercredi 22                                                                                               | Jeudi 23                                                                                | Vendredi 24                                                                        |
|----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Section Bébés  | Midi   | PURÉE PDT DE CAROTTE<br>COMPOTE ANANAS<br>POMME<br>YAOURT NATURE                    | PURÉE COURGETTES<br>COMPOTE ABRICOT<br>YAOURT NATURE                                                 | PURÉE PDT /ENDIVE<br>EMINCÉ DE BOEUF<br>COMPOTE /POMME<br>YAOURT NATURE                                   | PURÉE PDT<br>COURGETTE<br>ESCALOPE DINDE<br>COMPOTE /CAROTTE<br>POMME<br>YAOURT /NATURE | COMPOTE /POMME<br>PURÉE PDT DORADE<br>YAOURT NATURE                                |
|                | Goûter | LAITAGE<br>COMPOTE ANANAS<br>POMME<br>YAOURT                                        | LAITAGE<br>COMPOTE /ABRICOT<br>YAOURT                                                                | LAITAGE<br>COMPOTE POMME<br>YAOURT                                                                        | LAITAGE<br>COMPOTE POMME<br>YAOURT                                                      | LAITAGE<br>COMPOTE POMME<br>YAOURT NATURE                                          |
| II             | Midi   | COLIN / LENTILLES<br><i>Concombre</i><br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br>PSN | GRATIN PDT<br>COURGETTES<br>SALADE BETRAVE<br>FROMAGE<br>PAIN BIO<br>YAOURT /<br>FRUIT SAISON<br>PSN | SALADE DDE LENTILLES<br>PURÉE PDT /ENDIVE<br>EMINCÉ DE BŒUF<br>FROMAGE<br>PAIN BIO<br>FRUIT SAISON<br>PSN | HARICOT /ESCALOPE<br>SALADE/CONCOMBRE<br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br>PSN     | COUSCOUS DORADE<br>SALADE ARTICHAUT<br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br>PSN  |
|                | Goûter | PAIN BIO<br>YAOURT<br>PASTÉQUE                                                      | LAITAGE<br>BISCOTTE / LAIT<br>MELON                                                                  | LAITAGE<br>POMME<br>BISCUIT LAIT                                                                          | LAITAGE<br>ANANAS<br>GÂTEAU MAISON                                                      | LAITAGE<br>FRUIT SAISON<br>PAIN BIO LAIT                                           |
| Section Grands | Midi   | COLIN /LENTILLES<br><i>Concombre</i><br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br>PSN  | GRATIN PDT<br>COURGETTES<br>SALADE BETRAVE<br>FROMAGE<br>PAIN BIO<br>YAOURT<br>FRUIT SAISON<br>PSN   | SALADE DE LENTILLES<br>PURÉE PDT / ENDIVE<br>EMINCÉ DE BŒUF<br>FROMAGE<br>PAIN BIO<br>FRUIT SAISON<br>PSN | HARICOT /ESCALOPE<br>SALADE CONCOMBRE<br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br><br>PSN | COUSCOUS DORADE<br>SALADE /ARTICHAUT<br>PAIN BIO<br>FROMAGE<br>FRUIT SAISON<br>PSN |
|                | Goûter | PAIN BIO<br>YAOURT<br>PASTÉQUE                                                      | LAITAGE<br>BISCOTTE /LAIT<br>MELON                                                                   | LAITAGE<br>POMME<br>BISCUIT/LAIT                                                                          | LAITAGE<br>ANANAS<br>GÂTEAU MAISON                                                      | LAITAGE<br>FRUIT SAISON<br>PAIN BIO LAIT                                           |



PURÉE  
Nos plats sont faits maison

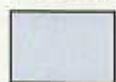


Les poissons cuisinés répondent au label MSC – pêche durable



Les fruits et légumes de saison sont privilégiés

Légende :



Menu végétarien

Yaourt  
Carottes



Produits issus  
de l'agriculture  
biologique

Appellation d'origine protégée



Viande d'origine française



Viande de type race à viande

Des traces d'allergènes sont possibles dans les préparations : céréales contenant du gluten – crustacés – œufs – poissons – arachides – soja – lait – fruits à coques – céleri – moutarde – graines de sésame – anhydride sulfureux et sulfites – lupin – mollusques