



# MENUS CRECHE



Semaine du 24 au 28 FEBVRIER 2025	Semaine du 03 au 07 MARS 2025	Semaine du 10 au 14 MARS 2025
Salade de betteraves Poulet Yassa carottes petits pois Semoule Fromage B anc Fruit Pain Traditionnel Gouter : Pain seigle fromage fruit	MENU VEGETARIEN Salade de Haricots verts** 1 Omelette-Pommes de terre 7 Emmental Pomme 1 Pain Bio Bis Gouter : Pain maïs Yaourt nature fruit	Pizza 10-12 Rosbeef 3 Petits Pois carottes 7 Comté Clémentine 1 Pain Bio Bis Gouter : Pain complet fromage compote
Macédoine de légumes Sauté de D'nde sauce tomates Riz Cantal Mousse au chocolat fruit Pain Traditionnel Gouter : Pain maïs beurre yaourt fruit	10-12 Salade de Pommes de terre (olives cornichons thon) 1 Rôti de Porc 7 Haricots Verts 7 Gouda Ananas 1 Pain Traditionnel Gouter : Pain maïs yaourt compote	1-7 Salade de Haricots plats Sauté de Veau Gnocchis 7 Yaourt nature Fruit 1 Pain Bio Graines à la courge Gouter : Fromage blanc gressins fruit
Salade de betteraves Navarin d'agneau Polente Tome de Savoie Orange Pain Traditionnel Gouter : Pain complet beurre yaourt fruit	10-12 Salade de Pommes de terre Filet de Poulet 1 Petits Pois 7 Petit suisse nature Fruit 1 Pain Bio Blanc Gouter : Pain maïs fromage compote	10-12 Salade de Pois Chiches Filet de poisson frais 7 Poêlée de Légumes maison 7 sauce basilic Fromage Fruit 1 Pain Bio Bis Gouter : Crêpe au sucre yaourt fruit

**LEGENDE :**

Aliments Bio  
Label Rouge  
Pêche Durab e  
Rejus Végétarien  
Assaisonnement des crudités servi à part \*\*

**Mats des Allergènes Annexe II (RCE/INCO)**  
 1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orges, avoine, épeautre, kamut)  
 2 Crustacés (crabs, crevettes, ...)  
 3 Œufs et produits à base d'œufs  
 4 Poissons et produits à base de poisson  
 5 Araucides (huile de tournesol, arachide)  
 6 Soja  
 7 Lait  
 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)  
 9 Céleri  
 10 Moutarde  
 11 Graines de Sésame  
 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration  
 13 Lupin  
 14 Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi...)

Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille  
 Viande Française  
 Nos préparations sont exemptes de contenant des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (RCE/INCO) affichée  
 Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons  
 Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD  
 Aide Union Européenne à destination des écoles  
 Fruits Légumes lait produits laitier à l'école

