



MENUS CRECHE



Semaine du 07 au 11 AVRIL 2025	Salade de Betteraves	10 12	Salade de Lentilles	10 12	Julienne de Légumes	MENU VEGETARIEN				
	Jambon	7	Rôti de Bœuf		Riz cantonnais (œuf jambon)	3 7	Salade de haricots blancs	10 12	Filet de Colin	4
Gratin de Pâtes	1 7	Purée de Carottes Pommes de terre	7	Gouda	7	Lasagnes aux petits légumes	1 7	Gratin d'épinards pommes de terre	7	
Cocktail de Fruits yaourt		Tome de Savoie	7	Orange		Kiri	7	Petit suisse nature	7	
Gouter : Pick et Croq Pomme	1 7	Poire		Gouter : Pain maïs yaourt fruit	1 7	Kiwi		Fruit		
PAIN BIO	1	Gouter : Compote Pain fromage	1 7	PAIN BIO	1	Gouter : Pain complet confiture yaourt	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
		PAIN BIO	1	PAIN BIO	1	PAIN BIO	1	PAIN BIO	1	
Semaine du 14 au 18 AVRIL 2025	Sauté de Veau Marengo		Rillettes de Sardines	4	Houmous de Pois chiches gressins	1 11	Salade de Haricots plats	10 12	Bruschetta chèvre	1
Petits Pois carottes		Rôti de Dinde		Quenelles nature sauce champignon	1 3 7	Sauté de Poulet provençale		Filet de cabillaud pané/ citron	4 1	
Yaourt nature	7	Purée Pommes de Terre	7	Ebly (carottes courgettes)	1	Riz		Haricots verts		
Kiwi		Julienne de Légumes		Comté	7	Fromage blanc	7	Babybel	7	
	1 7	Kiri Melon jaune	7	Orange		Fruit		Fruit		
Gouter : Pain chocolat fruit yaourt		Gouter : Pain complet fromage fruit	1 7	Gouter : Banane Pick et Croq	1 7	Gouter : Pain seigle confiture yaourt fruit	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
PAIN BIO	1	PAIN BIO	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	

LEGENDE :	Liste des Allergènes - Annexe II (R(CE)INCO)	Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française
Aliments Bio	1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires. Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée.
Label Rouge	2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)	Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons.
Pêche Durable	3 Œufs et produits à base d'œufs	Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD.
Repas Végétarien	4 Poissons et produits à base de poisson	"Aide Union Européenne à destination des écoles"
Assaisonnement des crudités servi à part **	5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)	Fruits Légumes lait produits laitier à l'école
	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	

