Menus Crèche grands

Lundi 11 au vendredi 15 janvier 2027

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes 6	Velouté de légumes 6	Velouté de légumes 6	**Velouté de légumes** 6	Velouté de légumes 6
Poisson pané citron 11	Moussaka de bœuf 5 6	Filet de poisson sauce coco 6 11	**Boulettes végétariennes**	Pâtes à la Carbonara 5 6
Gratin de choux fleur 5 6	Riz beurre 6	Carottes persillées	**Purée de légumes gratiné** 6	Pâtes au beurre 5
Emmental portion 6	Edam 6	Camembert 6		Fromage râpé 6
Poire	Ananas au sirop	Compote de pommes	**Brownies au chocolat** 5 6 10	Oranges
Goûter Compote de fruit	Goûter Compote de fruit	Goûter Compote de fruit	**Goûter Compote de fruit**	Goûter Compote de fruit
Yaourt nature 6	Yaourt nature 6	Yaourt nature 6	**Yaourt nature** 6	Yaourt nature 6

✅ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)
- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.**

Labels

Agriculture Biologique · Produit local · MSC · Le Porc Français · Fait maison · Lait et produits laitiers à l'école*

Produit de la ferme · Circuit court · Volaille Française · Viande Bovine Française · Issus du commerce équitable · Fruits et légumes à l'école*

**Origine des viandes : française

⚠ Guide des Allergènes

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : OEuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites