Menus Crèche grands

Lundi 25 au vendredi 29 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
Hachis parmentier 6	**Gratin de poisson béchamel** 6 10 11	Roti de porc à la moutarde 6 9 14	Poulet basquaise	Lasagne à la bolognaise 5 6
	Tortis au beurre 5 6	Fricassée de légumes pomme de terre	Purée de pommes de terre 6	
Gouda 6		Laitage		Edam 6
Clémentine	**Pomme**	Kiwi	Flan pâtissier 5 6 10	Ananas au sirop
Goûter Laitage 6	**Goûter Laitage** 6	Goûter Laitage 6	Goûter Laitage 6	Goûter Laitage 6
Compote de fruit	**Compote de fruit**	Compote de fruit	Compote de fruit	Compote de fruit

✅ 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