

MENU CRÈCHES JANVIER 2026 - BÉBÉS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05 AU 11/01	ÉMINCÉ DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	HÂCHÉ DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE HARICOTS FROMAGE COMPOTE	RÔTI DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE RATATOUILLE YAOURT NATURE	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	FILET DE COUIN À LA DIEPPOISE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE JULIENNE YAOURT NATURE
DU 12 AU 18/01	ÉMINCÉ DE VOLAILLE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LENTILLES PETIT SUISSE X1 FRUIT	ÉGRÉNÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	ESCALOPE DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CHOU-FLEUR FROMAGE FRUIT	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE COURGETTES FROMAGE COMPOTE BIO *	CUBE DE SAUMON PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE ROMANESCO FROMAGE COMPOTE
DU 19 AU 25/01	SAUTÉ DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE RATATOUILLE FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE	ÉMINCÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CRÉCY FROMAGE FRUIT	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE D'ÉPINARDS YAOURT 1/2 CLÉMENTINE	BOULETTE D'AGNEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES YAOURT NATURE FRUIT	POISSON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE POMME
DU 26/01 AU 01/02	PAUPIETTE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE	RÔTI DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES PETIT SUISSE X1 COMPOTE	FILET DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	FILET DE HOKI PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE FRUIT

MENU CRÈCHES JANVIER 2026 - GRANDS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05 AU 11/01	CONCOMBRE ÉMINCÉ DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	MACÉDOINE DE LÉGUMES HÂCHÉ DE VEAU PÂTES / HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE	TOMATES RÔTI DE DINDE RATATOUILLE / COEUR DE BLÉ FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES JAMBON DE DINDE JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	BETTERAVES FILET DE COUIN SAUCE DIEPPOISE RIZ / JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE GALETTE DES ROIS
DU 12 AU 18/01	BETTERAVES SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES / CAROTTES FROMAGE FRUIT	TOMATES ÉGRÉNÉ À LA BOLOGNAISE SPAGHETTI NATURE FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRE ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES BIO * JAMBON DE DINDE RIZ BIO / COURGETTES YAOURT NATURE FRUIT	CONCOMBRE CUBE DE SAUMON CHOU ROMANESCO / POLENTA FROMAGE CAKE MAISON
DU 19 AU 25/01	BETTERAVES SAUTÉ DE POULET POÉLÉE DE LÉGUMES / PÂTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS	TOMATES ÉMINCÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CRÉCY FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES OEUF DURS ÉPINARDS FLORENTINE / POMMES DE TERRE YAOURT AROMATISÉ 1/2 CLÉMENTINE	CÉLÉRI BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE / LÉGUMES COUSCOUS YAOURT NATURE FRUIT	CHOU BLANC POISSON BLANC PURÉE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE FROMAGE CLAFOUTIS NATURE
DU 26/01 AU 01/02	TERRINE DE LÉGUMES PAUPIETTE DE VEAU POMMES DE TERRE / CAROTTES FROMAGE BIO * COMPOTE HVE	TABOULÉ RÔTI DE BOEUF PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES QUENELLE DE VOLAILLE ÉPINARDS FLORENTINE / POMMES DE TERRE FROMAGE FRUIT	BETTERAVES JAMBON DE DINDE PURÉE DE LÉGUMES / POMMES DE TERRE FROMAGE COMPOTE	FILET DE HOKI SAUCE CRÈME AIL ET PERSIL BOULGOUR / BROCOLIS FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Arachide • Céleri • Crustacés • Céréales contenant du gluten • Fruits à coque
 • Œuf • Lait • Lupin • Poisson (*) • Mollusques • Moutarde • Soja • Sulfites.
 (*) Tous les poissons (bar, cabillaud, dorade, espadon, flétan, hareng, lieu, merlu, saumon, thon, etc...)
 Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Cuisinés par « La cuisine centrale ».
 Viande garantie origine France - HVE / Bio / Locale chaque fois que cela est possible - Label Rouge / Bleu Blanc Cœur. Légumineuses, produits laitiers, fruits et légumes sont achetés dans le respect de la loi EGALIM.
 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

SERVICE VIE SCOLAIRE - TÉL. 02 32 82 22 39



REPÈRES : Les couleurs des plats vous permettent de vérifier la présence des éléments indispensables à un menu.

- CRUDITÉS**
FRUIT OU LÉGUME CRU
- CUIDITÉS**
FRUIT OU LÉGUME CUIT
- PLAT PROTIDIQUE**
VIANDE, POISSON, OEUF...
- FÉCULENTS**
POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE...
- PRODUITS LAITIERS**
FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION
- MATIÈRES GRASSES**
BEURRE, CRÈME, HUILE...
- PRODUITS SUCRÉS**
SUCRE, PÂTISSERIES...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 05 AU 11/01	CORDON BLEU DE VOLAILLE POTATO POPS FROMAGE BIO * FRUIT	HACHÉ DE VEAU PÂTES / HARICOTS BEURRE YAOURT BRASSÉ VANILLE BIO * BISCUIT	TOMATES / MAÏS CRÉPINETTE DE PORC S/PORC - RÔTI DE DINDE RATATOUILLE / COEUR DE BLÉ YAOURT NATURE SUCRÉ BIO *	CRÊPE AU FROMAGE OMELETTE BIO JARDINIÈRE DE LÉGUMES ANANAS AU SIROP	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ / TOMATE PROVENÇALE FROMAGE GALETTE DES ROIS
DU 12 AU 18/01	SAUCISSE DE VOLAILLE LENTILLES / CAROTTES YAOURT BRASSÉ NATURE BIO *	SPAGHETTIS BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BIO * POIRE AU SIROP SAUCE CHOCOLAT	MOUSSE DE CANARD ESCALOPE DE VOLAILLE PURÉE DE CHOU-FLEUR FROMAGE TARTE AUX POMMES	CAROTTES RÂPÉES BIO * TENDERS VÉGÉTAL CORN FLAKES RIZ BIO / COURGETTES BIO * YAOURT BIO *	CUBE DE SAUMON CHOU ROMANESCO / POLENTA FROMAGE CAKE MAISON
DU 19 AU 25/01	SAUTÉ DE POULET SAUCE AUX HERBES POÊLÉE DE LÉGUMES / PÂTES FROMAGE BIO * LIÉGEOIS AUX FRUITS	CARBONADE DE BOEUF FRITES FROMAGE BIO * COCKTAIL DE FRUIT	SALADE VERTE / CROÛTONS / OIGNONS FRITS OEUF DURS À LA CRÈME ÉPINARD FLORENTINE / POMMES DE TERRE VAPEUR ENTREMET CARAMEL	DUO DE CAROTTE / CÉLÉRI BIO FALAFELS BIO LÉGUMES COUSCOUS BIO * SEMOULE BIO YAOURT BIO *	NUGGET DE POISSON BLANC GNOCCHIS / POIVRONS FROMAGE CLAFOUTIS CERISES
DU 26/01 AU 01/02	BOULETTE DE PORC BIO S/PORC - BOULETTES D'AGNEAU POMMES VAPEUR BIO / * CAROTTES BIO * FROMAGE BIO * COMPOTE HVE / BISCUIT BIO	RÔTI DE BOEUF PRINTANIÈRE DE LÉGUMES PETIT SUISSE X1 FRUIT	CONCOMBRE HAUT DE CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS / FLAGEOLETS FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	BETTERAVES / POMMES TARTIFLETTE VEGGIE SALADE VERTE CRÈME DESSERT VANILLE	FILET DE HOKI SAUCE CRÈME BROCOLIS / BOULGOUR BIO FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT

Les plats proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- Arachide
- Céleri
- Crustacés
- Céréales contenant du gluten
- Fruits à coque
- Œuf
- Lait
- Lupin
- Poisson (*)
- Mollusques
- Moutarde
- Sésame
- Soja
- Sulfites

(*) Tous les poissons (bar, cabillaud, dorade, espadon, flétan, hareng, lieu, merlu, saumon, thon, etc. ...)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Cuisinés par « La cuisine centrale ».

Viande garantie origine France - HVE / Bio / Locale chaque fois que cela est possible - Label Rouge / Bleu Blanc Cœur. Légumineuses, produits laitiers, fruits et légumes sont achetés dans le respect de la loi EGALIM. Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



SERVICE
VIE SCOLAIRE
TÉL. 02 32 82 22 39

REPÈRES : Les couleurs des plats vous permettent de vérifier la présence des éléments indispensables à un menu.

CRUDITÉS
FRUIT OU
LÉGUME CRU

CUIDITÉS
FRUIT OU
LÉGUME CUIT

PLAT PROTIDIQUE
VIANDE, POISSON,
OEUF...

FÉCULENTS
POMME DE TERRE,
LÉGUME SEC, CÉRÉALE...

PRODUITS LAITIERS
FROMAGE OU LAIT EN
PRÉPARATION

MATIÈRES GRASSES
BEURRE, CRÈME, HUILE...

PRODUITS SUCRÉS
SUCRE, PÂTISSERIES...