

MENU CRÈCHES MARS 2026 - BÉBÉS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 02 AU 08/03	PAUPIETTE DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	RÔTI DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CAROTTES FROMAGE COMPOTE	BOULETTES D'AGNEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	ÉGRÉNÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE COURGE PETIT SUISSE NATURE X1 COMPOTE	POISSON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE FRUIT
DU 09 AU 15/03	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES PETIT SUISSE NATURE COMPOTE	ÉMINCÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE FRUIT	ESCALOPE DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	SAUTÉ DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE RATATOUILLE FROMAGE FRUIT	POISSON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE POMME
DU 16 AU 22/03	SAUTÉ DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE HARICOTS VERTS PETIT SUISSE X1 FRUIT	RÔTI DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CAROTTES FROMAGE FRUIT	STEAK DE VEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CHOUX-FLEURS FROMAGE BANANE	FILET DE COLIN PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE COURGETTES FROMAGE COMPOTE
DU 23 AU 29/03	RÔTI DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE POIRE	ÉMINCÉ DE POULET PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE X1 COMPOTE	BOULETTE D'AGNEAU PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE POMME	ÉGRÉNÉ DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE HARICOTS AU BEURRE FROMAGE FRUIT	JOURNÉE PÉDAGOGIQUE

MENU CRÈCHES MARS 2026 - GRANDS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
DU 02 AU 08/03	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÔTI DE DINDE LENTILLES / CAROTTES FROMAGE BLANC FRUIT	CONCOMBRES PAUPIETTE DE VEAU RIZ / HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	TOMATES BOULETTE D'AGNEAU SEMOULE / LÉGUMES COUSCOUS FROMAGE COMPOTE	CAROTTES RÂPÉES PARMENTIER DE BOEUF FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES POISSON BLANC PURÉE DE BROCOLIS FROMAGE ÉCLAIR AU CHOCOLAT
DU 09 AU 15/03	TOMATES JAMBON DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES PETIT SUISSE X1 COMPOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE / THON ÉMINCÉ DE BOEUF PETITS POIS / CÉRÉALES FROMAGE FRUIT	COLESLAW ESCALOPE DE DINDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	CONCOMBRES SAUTÉ DE POULET RATATOUILLE / BLÉ YAOURT NATURE FRUIT	BETTERAVES CUBE DE POISSON BLANC PURÉE DE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE AMANDINE POIRE
DU 16 AU 22/03	TOMATES SAUTÉ DE POULET COQUILLETES / HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	CONCOMBRES RÔTI DE BOEUF PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE CAROTTES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES STEAK DE VEAU JARDINIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE	BETTERAVES JAMBON DE DINDE GRATIN DE CHOUX-FLEURS YAOURT NATURE FRUIT	CÉLERI FILET DE COLIN RIZ BIO / COURGETTES BIO * FROMAGE FRUIT
DU 23 AU 29/03	TOMATES RÔTI DE DINDE PURÉE DE POMMES DE TERRE / PURÉE DE LÉGUMES FROMAGE POIRE	SALADE DE POMMES DE TERRE MIMOSA SAUCISSE DE VOLAILLE PETITS POIS / CAROTTES YAOURT NATURE COMPOTE	TABOULÉ BOULETTES D'AGNEAU PLAN DE LÉGUMES FROMAGE FRUIT	CAROTTES RÂPÉES ÉGRÉNÉ DE BOEUF HARICOTS BEURRE / BOULGOUR BIO FROMAGE FRUIT	JOURNÉE PÉDAGOGIQUE

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 (Haute Valeur Environnementale) / Bio / Local (à qui fait que cela est possible - Label Rouge / Bleu, Blanc-Coeur, Légumeuses, 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, OEUVE...
- 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 02 AU 08/03	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO ★ GALETTE VÉGÉTALE BIO LENTILLES BIO / CAROTTES BIO ★ FROMAGE BLANC BIO ★ / BISCUIT</p>	<p>GALETTE VÉGÉTALE BIO RIZ / HARICOTS VERTS FROMAGE BIO ★ FRUIT</p>	<p>TOMATES / FETA COUSCOUS BOULETTES AGNEAU SEMOULE / LÉGUMES COUSCOUS CRÈME DESSERT BIO ★</p>	<p>PARMENTIER DE BOEUF SALADE VERTE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>PÉPITE DE COLIN PÂTES / BROCOLIS FROMAGE DONUT'S</p>
DU 09 AU 15/03	<p>KNACKI DE VOLAILLE FRITES PETIT SUISSE X1 ANANAS EN MORCEAUX</p>	<p>ÉMINCÉ DE BOEUF PETITS POIS / GROZETS FROMAGE BIO ★ FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW ESCALOPE DE PORC S/PORC - ESCALOPE DE DINDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE</p>	<p>CONCOMBRE BIO OMELETTE BIO RATATOUILLE / BLÉ YAOURT BRASSÉ BIO ★ / BISCUIT BIO</p>	<p>CUBE DE COLIN PURÉE DE JULIENNE DE LÉGUMES FROMAGE AMANDINE POIRE</p>
DU 16 AU 22/03	<p>SAUTÉ DE POULET COQUILLETES / HARICOTS VERTS FROMAGE BIO ★ LIÉGEOIS DE FRUITS</p>	<p>RÔTI DE BOEUF CAROTTES / CÉRÉALES FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>	<p>DUO DE SAUCISSON S/PORC - SURIMI STEAK DE VEAU JARDINIÈRE DE LÉGUMES PANNA COTTA / BRISURES</p>	<p>BETTERAVES OEUFS DURS À LA CRÈME GRATIN DE CHOUX-FLEURS / POMMES DE TERRE ÎLE FLOTTANTE</p>	<p>FILET DE POISSON BLANC RIZ BIO / COURGETTES BIO ★ FROMAGE BIO ★ PANCAKE BIO / CAMEL</p>
DU 23 AU 29/03	<p>RÔTI DE DINDE PURÉE DE ROMANESCO FROMAGE BIO ★ FRUIT</p>	<p>CASSOULET SALADE VERTE YAOURT BRASSÉ BIO ★ / COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>TABOULÉ BOULETTES D'AGNEAU FLAN DE LÉGUMES FROMAGE COMPOTE</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO ★ PANÉ FROMAGER HARICOTS BEURRE / BOULGOUR BIO FRUITS AU SIROP</p>	<p>FISH AND CHIPS POÉLÉE DE LÉGUMES / POLENTA FROMAGE BROWNIE CHOCOLAT</p>

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, OEUFS...
- FÉCULENTS** POMME DE TERRE, LÉGUME SEC, CÉRÉALE...
- PRODUITS LAITIERS** FROMAGE OU LAIT EN PRÉPARATION
- MATIÈRES GRASSES** BEURRE, CRÈME, HUILE...
- PRODUITS SUCRÉS** SUCRE, PÂTISSERIES...