

# 2026

## MENU CRECHE

### Semaine du 8 au 12 juin



Repas bébés

Moyens/grands

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	Allergènes
<b>R. Intro</b>	PUREE DE HARICOTS VERTS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE D'EPINARDS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE DE BUTTERNUT & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE DE CAROTTES & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE DE COURGETTES & P. de terre COMPOTE 1er AGE	<ul style="list-style-type: none"> <li> Gluten</li> <li> Fruits à coques</li> <li> Crustacés</li> <li> Céleri</li> <li> Œufs</li> <li> Moutarde</li> <li> Poissons</li> <li> Lait</li> <li> Sulfites</li> <li> Graines de sésame</li> <li> Lupin</li> <li> Arachides</li> <li> Mollusques</li> </ul>
<b>Repas Mixés</b>	Dinde PUREE DE HARICOTS VERTS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Bœuf PUREE D'EPINARDS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Poulet PUREE DE BUTTERNUT & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Fromage PUREE DE CAROTTES & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Canard PUREE DE COURGETTES & P. de terre COMPOTE 1er AGE	
<b>Repas Morceaux</b>	Salade de pommes de terre	Melon	Chou blanc et rouge	Tomates	Salade composée	
	Escalope de dinde	Hachis parmentier	Sauté de poulet basquaise	Pizza	Confit de canard	
	Haricots verts		Riz		Haricots blancs	
	Fromage	Fromage	Yaourt		Fromage blanc	
	Fruit	Fruits secs	Fruit	Glace	Cookie	

Viande Française  
 Agriculture Biologique

# BON APPETIT !!!



Bastides en Haut Agenais Périgord  
Communauté de communes