

# 2026

# MENU CRECHE



## Semaine du 6 au 10 juillet

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 DE BUTTERNUT & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE D'EPINARDS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE DE BROCOLIS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	PUREE DE CAROTTES & 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> Sulfités</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	Poulet PUREE DE BUTTERNUT & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Bœuf PUREE D'EPINARDS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Bœuf PUREE DE BROCOLIS & P. de terre COMPOTE 1er AGE	Poisson PUREE DE CAROTTES & P. de terre COMPOTE 1er AGE	
<b>Repas Morceaux</b>	Rillettes de sardines	Tomates	Concombre	Salade composée	Salade de pâtes	
	Escalope de dinde	Paëlla	Emincé de bœuf	Hachis parmentier	Poisson	
	Haricots verts		Pâtes		Carottes à la crème	
	Fruit	Fruit	Yaourt	Glace	Fruit	

Viande Française  
Agriculture Biologique

# BON APPETIT !!!