



MENU : MOIS DE FEVRIER 2026

CRECHE GRAND

LUNDI 2 VG	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
LUNDI 2 VG  Velouté de légumes 7    Quenelles nature sauce tomates  7  Riz  Brie 7      & Orange 	MARDI 3 Carottes râpées 10-12    Sauté de veau aux olives 1-3- 7    Pâtes 1-3    Tome de montagne 7    Compote de pomme  	MERCREDI 4 Velouté de brocolis    Poisson 4    Purée de légumes 7    7Fromage & Fruit   	JEUDI 5 Taboulé 1-3-7    Filet de saumon sauce échalotes 4-7    Gratin de courge 7   Faisselle 7 Salade pomme orange et banane	VENDREDI 6 Salade d'endives à la noix 8-10-12 Pâtes bolognaise gruyère 1-7 Kiwi Crêpes au sucre 1-3-6-7
LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade de betterave 10-12 Lasagne de poisson 1-4-7 Yaourt 7 Ananas	MARDI 10  Salade de brocolis 10-12    Poêlés de Carottes Soufflé pommes de terre 3-7    Buche du Pilat 7   	MERCREDI 11 Potage Parmentier    haché de volaille    Haricots verts persillés    7Yaourt & fruit   	JEUDI 12 Velouté de carottes 7    Pâtes à la carbonara 1-3-7    Yaourt 7    Kiwi 	VENDREDI 13 Salade de maïs 10-12    Gratin de courges 7 Haché de volaille Pommes cuite Yaourt 7

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG



MENU : MOIS DE FEVRIER 2026

CRECHE GRAND

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Velouté de légumes1-7 Agneau au jus 1-3 Epeautre 1 Saint Marcellin7 Ananas	Salade Haricots verts 10-12 Viande effiloché de bœuf 7- 10 Carottes et pommes de terre Faisselle 7 clémentine	Velouté de légumes7 Filet de poissons 4-7 Purée de légumes3- 7 Yaourt 7& fruit	Salade verte et dés d'emmental 7-10-12 Pates aux légumes 1-7 Yaourt 7 et coulis d'abricots	Salade de maïs 10-12 Roti de porc Frite au four Brie 7 Compote
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Velouté de légumes7 Hachi Parmentier 1-3-7 Yaourt 7 & fruit	Velouté de carottes 7 Pilon de poulet herbe de Provence Purée de butternuts- 7 Fromage 7	Velouté de légumes7 Haché de volaille Gratin de chou-fleur 7 Fromage 7	Velouté de patates douces 7 Agneau à la crème d'ail 7 Haricots blanc Yaourt 7 Fruit	Velouté de petits pois 7 Gratin de ravioles 1-3- 4-7 Fromage 7 Fruit

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française.

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Œufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques



Ecolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG