






























































MENU : MOIS DE FEVRIER 2026

CRECHE GRAND



LUNDI 2 VG 	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Velouté de légumes 7   Quenelles nature sauce tomates  Riz  Brie7   & Orange 	Carottes râpées 10-12  Sauté de veau aux olives  1-3- 7 Pâtes 1-3   Tome de montagne 7  Compote de pomme 	Velouté de brocolis  Poisson 4  Purée de légumes 7  7Fromage & Fruit 	Taboulé  1-3-7 Filet de saumon sauce échalotes 4-7  Gratin de courge 7   Faisselle 7   Salade pomme orange et banane 	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 	Salade de brocolis 10-12   Poêlées de Carottes Soufflé pommes de terre3-7 Buche du Pilat 7   et Pomme 	Potage Parmentier  haché de volaille  Haricots verts persillés  7Yaourt & fruit 	Velouté de carottes 7   Pâtes à la carbonara 1-3-7  Yaourt 7   Kiwi 	Salade de maïs 10-12   Gratin de courges 7   Haché de volaille  Pommes cuites   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-Ceufs 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



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a 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 Marcelin7  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  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 & fruit 	Velouté de légumes7  Haché de volaille  Gratin de chou-fleur 7  Fromage 7  fruit 	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-Ceufs 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



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage a la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG