



# MENU : MOIS D'AVRIL 2026

## CRECHE BEBE



Lundi 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<b>FERIE PACQUE</b>	Purée petits pois potiron Filet de veau Yaourt 7 & Compote	Purée carotte haricot vert Haché de volaille Yaourt 7 & Compote	Purée courgette artichaut Haché de veau Yaourt 7& Compote	Purée brocoli courgette Filet de poisson 4 Yaourt 7& Compote
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Pas de repas	Purée potiron courgette Filet de poulet Yaourt 7 & Compote	Purée carotte petit pois Haché de veau Yaourt 7 & Compote	Purée brocoli céleri Filet de poisson 4 Yaourt 7& Compote	Purée carotte courgette Haché de volaille Yaourt 7& Compote
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
Purée potiron carotte Filet d'agneau Yaourt 7& compote	Purée petits pois carotte Haché de veau Yaourt 7 & Compote	Purée courgette épinard Poisson 4 Yaourt 7& Compote	Purée de patate douce potiron Haché de volaille Yaourt 7 & Compote	<b>FERIE FETE DU TRAVAIL</b>

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 et de région sauf égrené de bœufs et haché de veau et poissons qui sont congelé brut

Les fruits et certains légumes proviennent de producteurs locaux . 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-Mollusque



Écolabel pêche durable



viande bovine française



label rouge



Fruits et Légumes de saison



cuisiné



Fromage à la coupe



Agriculture biologique



HVE



VG