

# Menu



Nouvelle recette



Du 1 au 5 Juin 2026  
Du 8 au 12 Juin 2026

**CRÈCHES**  
+ de 18 mois

Lundi	mardi	mercredi <i>c'est centre de loisirs</i>	jeudi	vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<b>MENU ITALIEN</b> Tomate Mozzarella Basilic Lasagne Bolognaise Petit Suisse Nature BIO Pana Cotta aux Fruits Rouges	<b>MENU ESPAGNOL</b> Gaspacho Colin MSC Curry Riz IGP Yaourt Nature BIO Orange	Salade Coleslaw <b>Boulettes de Bœuf Sauce Tomate</b> Pomme de terre Persillées Emmental Pomme	<b>MENU GRECQUE</b> Concombre Tzatziki <b>Moussaka</b> Fromage Blanc Nature BIO Kiwi	<b>MENU PORTUGAIS</b> Farandole de Crudités <b>Massado de Frango</b> Farfalle Yaourt Nature BIO Compote S/S Pomme Fraîse Cassis BIO
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<b>Baguette et Beurre</b> Lait Nature BIO Compote S/S Pomme BIO	<b>Pain au Lait</b> Petit Suisse Nature BIO Compote S/S Pomme Banane BIO	<b>Laitage BIO</b> Biscuit Fruit ou Compote S/S BIO	<b>Corn Flakes</b> Lait Nature BIO Compote S/S Pomme Banane BIO	<b>Baguette</b> Vache Qui Rit Banane
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<b>Sauté de Poulet LR Sauce</b> Tomate Brocolis et Riz Yaourt Nature BIO Orange HVE	<b>Sauté de Bœuf LR Sauce</b> Poivre Purée de pomme de terre BIO et Courgettes Edam BIO Pastèque	Salade de Concombre à la Menthe Omelette Farfalle Petit Suisse Nature BIO Compote S/S Pomme Banane BIO	<b>Tomate Mozzarella BIO</b> <b>Sauté de Dinde LR Curry</b> Boulgour BIO Yaourt Nature BIO Pêche HVE	Salade de Blé BIO <b>Colin MSC Sauce Coco</b> Haricots Verts CE2 Fromage Blanc Nature BIO Melon
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<b>Baguette</b> Petit Suisse Nature BIO Compote S/S Pomme/Abricot Banane BIO	<b>Barre Bretonne BIO</b> Yaourt Nature BIO Compote S/S Pomme BIO	<b>Laitage BIO</b> Biscuit Fruit ou Compote S/S BIO	<b>Pain au Lait</b> Lait BIO Compote S/S Pomme BIO	<b>Baguette</b> Lait BIO Compote S/S Pomme Poire BIO

les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivant: gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque

direction de la communication / service restauration - conception/realisation: Marine Veyo - illustrations: adobe stock

