

## Menu Crèche

## Semaine du 01 au 07 novembre 2025

	Menus 2-4ans	Menus spéciaux	Menus bébés		Goûters Prévus et préparés par la crèche
Lundi	Salade russe (6.12) ***  Boulettes végétales tomatée (1) Nid de spaghetti (1) Poireaux ***  Yogourt vanille de la Laiterie du Mouret (2)	Sans gluten: Boulettes adaptées Spaghettis adaptés Sans lactose: Yogourt délactosé	Œuf Pâte Petit pois	Provenance :  • Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu • Autres volailles : Précisée sur le menu • Poissons : garantie Europe et précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu Allergènes :	Fruits frais *** Tartelettes aux abricots
Mardi	Crème de panais  ***  Haut de cuisse de poulet  Sauce romarin (14)  Polenta (2.6)  Romanesco  ***  Poire de la Ferme de la Source	Végétarien : Emincé végétal (8) Sans lactose : Polenta au bouillon (6)	Poulet Polenta Carotte		Fruits frais *** Céréales Lait
Mercredi	Potage aux légumes taillés (7)  ***  Ragoût de poissons (5)  Pomme de terre nature  Duo de haricots  ***  Compote de pomme cannelle	<b>Végétarien :</b> Ragoût de tofu (8)	Poisson Pomme de terre Haricot vert	Political Scalars Moutarde Moutarde Scalars Moutarde	Fruits frais *** Yogourt aux fruits Blévita
Jeudi	Potage Parmentier ***  Potée de pois-chiche Riz créole Brocoli ***  Yogourt citron de la Laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Yogourt délactosé	Kiri Riz Brocoli	12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde  Information sur les labels:  * un aliment ne correspond pas aux exigences du label fait maison.	Fruits frais *** Clafoutis aux pruneaux Fait par les enfants
Vendredi	Salade Waldorf (6.12)  ***  Rôti de bœuf haché (1.2)  Sauce moutarde (12)  Blé ébly (1)  Epinards à la crème (2)  ***  Banane	Végétarien : Burger végétarien (1) Sans gluten : Epinard délactosé Sans gluten/sans lactose : Hamburger de poulet	Bœuf Patate douce Epinard	Le quorn ne répond pas aux exigences du label fait maison Le programme de certification Ecocook Sustainable Restaurant nous permet d'évaluer notre niveau de durabilité, de mettre en place des stratégies et de garantir nos bonne pratique s pour la santé des personne et de la planète	Fruits frais *** Yogourt nature Cœur de France







