

**Menus du 01 septembre au 3 octobre 2025**  
**Menu crèche Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide, fruit à coque, sésame, lupin**

**Contact**  
04 67 43 47 69

**Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local**

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 01 septembre au 05 septembre  C1 S1	Melon charentais BIO Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Yaourt nature BIO Compote BIO pomme poire  G : Pain/Saint moret/Fruit	Paupiette de veau Haricots verts sautés Blé au beurre Petit Louis Fruit de saison BIO  G : Palmier/Fromage blanc BIO/Compote BIO pomme abricot	Salade de riz Cordon bleu de dinde Ratatouille Brebicrème Compote BIO pomme banane  G : Crumble aux pommes/ Petits suisses BIO nature	Betteraves Steak haché de bœuf à la moutarde Frites Chanteneige Fruit de saison BIO  G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Riz créole de camargue IGP Petits pois Fruit de saison BIO  G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme poire
Semaine 37 Du 08 septembre au 12 septembre  C1 S2	Poulet rôti LR Tagliatelles au beurre Emmental BIO Fruit de saison BIO  G : Langue de chat/Compote BIO banane/Fromage blanc BIO nature	Taboulé Rôti de bœuf BIO au jus Courgettes à la niçoise Saint bricet Fruit de saison  G : Pain/Beurre/ Fromage blanc à la vanille	Radis beurre Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP et Carottes BIO vichy Petits suisses BIO nature Compote BIO pomme poire  G : Pain/Saint moret/Fruit	Salade de blé Steak haché de bœuf BIO Brocolis BIO au gratin Gouda IGP Fruit de saison BIO  G : Pain/Chavrou/ Compote BIO pomme abricot	<u>Menu végétarien</u> Salade verte de saison Lasagnes d'aubergines Rouy Fruit de saison BIO  G : Palmier/Compote BIO pomme/ Yaourt BIO nature
Semaine 38 Du 15 septembre au 19 septembre  C1 S3	Salade de perles sans surimi Paupiette de veau Meli mélo haricots Yaourt nature BIO Compote BIO pomme abricot  G : Pain/Vache qui rit/Fruit	<u>Menu végétarien</u> Salade de tomate et pois chiche Riz aux poivrons Tomme Catalane AOP Fruit de saison BIO Gaufrette vanille  G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme poire	Salade verte de saison et croûtons Steak haché de bœuf BIO Lentilles cuisinées Montagnou Compote BIO pomme fraise cassis SP/SV : Lentilles sans lardons G : Tarte aux pommes/ Yaourt BIO nature	Rôti de dinde au jus Petits pois carottes Brie BIO Fruit de saison BIO SP/SV : Petits pois carottes sans viande G : Petit beurre/Fromage blanc BIO nature/Compote BIO banane	Concombre vinaigrette Spaghettis à la bolognaise Emmental râpé Fruit de saison BIO  G : Pain/Confiture/ Petits suisses BIO nature
Semaine 39 Du 22 septembre au 26 septembre  C1 S4	<u>Menu végétarien</u> Friand au fromage Salade de pâtes repas Ossau Iraty AOP Fruit de saison BIO  G : Gâteau fourré chocolat/Lait/ Compote BIO pomme fraise cassis	Pizza soleillade Cordon bleu de dinde Epinards BIO à la crème Mini cabrette BIO Fruit au sirop  G : Pain/Chocolat/ Compote BIO pomme banane	Veau marengo Purée de pomme de terre BIO Coulommiers Fruit de saison  G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot	Carottes BIO râpées Paupiette de veau Riz pilaf aux oignons Fromage blanc nature BIO Compote BIO pomme poire  G : Pain/Petit Louis/Fruit	Chou chinois vinaigrette Sauté de poulet à la moutarde Poêlée méditerranéenne Saint nectaire AOP Fruit de saison  G : Petit Beurre/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO nature