

Menus du 3 novembre au 28 novembre 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 45 Du 3 novembre au 7 novembre C3 S1	Pizza Cheddar Emmental Steak haché de bœuf Haricots verts sautés Coulommier Fruit de saison BIO G : Gaufrettes vanille/Lait/ Compote BIO pomme poire	Menu Végétarien Taboulé repas Petits pois carottes Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme abricot G : Pain/Kiri/Fruit BIO	Blanquette de veau Riz créole Port salut Fruit de saison BIO G : Gâteau fourré chocolat/ Compote BIO banane/ Petit suisse BIO nature	Salade de lentilles Paupiette de veau Champignons de Paris à la crème Ossau Iraty AOP Fruit de saison SP VERT : Paupiette de veau G : Pain/Saint bricet/ Compote BIO pomme fraise cassis	Salade verte de saison Lasagnes de bœuf BIO à la tomate Saint bricet Compote BIO pomme G : Pain/Confiture/ Fromage blanc BIO nature
Semaine 46 Du 10 novembre au 14 novembre C3 S2	Potage crécy Jambon Riz aux poivrons Gouda IGP  Fruit de saison BIO SP VERT : Steak haché de bœuf G : Pain/Vache qui rit/ Compote BIO pomme banane	Jour Férié - 11 Novembre Fête de l'Armistice 1918	Salade de pois chiches Sauté de dinde aux olives Printanière de légumes Vache qui Rit Fruit de saison BIO G : Pain/Beurre/ Yaourt aux fruits mixés	Betteraves et maïs Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison G : Pain/Six de Savoie/ Compote BIO pomme banane	Menu Végétarien Friand au fromage Epinards à la crème et pomme de terre vapeur Brebircrème Fruit de saison BIO G : Palmier/Compote BIO pomme abricot/Petits suisses BIO
Semaine 47 Du 17 novembre au 21 novembre C3 S3	Tomate vinaigrette Raviolis de bœuf à la tomate Emmental râpé Fruit de saison G : Palmier/Compote BIO pomme/Fromage blanc BIO nature	Paupiette de veau Chou fleur à la crème Boulghour Camembert BIO Fruit de saison G : Gâteau fourré chocolat/Compote BIO banane/Petit suisse BIO nature	Poulet rôti LR Risotto de poireaux et lardons Saint Paulin Fruit au sirop SP/SV : Risotto de poireaux sans lardons G : Pain/Confiture/ Yaourt BIO nature	Menu Végétarien Potage de légumes Tartiflette sans viande Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Chavrou/Fruit BIO	Salade de pâtes Sauté de porc à la moutarde Haricots beurre Cantal AOP Fruit de saison BIO SP VERT : Cordon veggio G : Pain/Kiri/ Compote BIO pomme abricot
Semaine 48 Du 24 novembre au 28 novembre C3 S4	Menu Nutrition sportive proposé par Balaruc le Vieux Salade de riz Steak haché de bœuf Carottes vichy Tomme de vache BIO Banane BIO G : Pain/Beurre/Yaourt BIO vanille	Carottes râpées BIO Spaghettis à la carbonara à la dinde Emmental râpé Fromage blanc BIO nature Compote BIO pomme banane G : Pain/Vache qui rit/Fruit	Sauté de dinde chasseur Pomme de terre rissolées Mini cabrette BIO Fruit de saison G : Pain/Chanteneige/ Compote BIO pomme abricot	Salade verte de saison Couscous de légumes merguez Semoule Petit Louis Fruit de saison G : Petit beurre/Yaourt BIO nature/ Compote BIO pomme poire	Menu végétarien Pizza Bolo Végé Bio Trio de choux en gratin Bûche de chèvre Fruit de saison G : Langue de chat/Compote BIO fraise cassis/Fromage blanc BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements