







# Menus CRECHE

## Semaine du 18 au 23 mai 2026

QR Code à flasher pour plus d'informations











### GRANDS

	Lundi 18 mai 2026	Mardi 19 mai 2026	Mercredi 20 mai 2026	Jeudi 21 mai 2026	Vendredi 22 mai Journée mondiale de l'Afrique
<b>Entrée</b>	Betteraves (5,13)	Radis sauce fromage blanc (1)	Samoussa (2,6)	Salade verte croustons et fêta (1,2,5,13)	Salade concombre citronnée
<b>Plat</b>	Steak haché BIO 	Poisson meunière (1,2,8) 	Roti de porc (2) 	Omelette au fromage (1,4) 	Riz au poulet façon Thieb
sans viande	Crousti fromage (1,2,4)		Poisson à la crème (1,2,8) 		
<b>Plat</b>	Purée de céleri oignons et crème fraîche (1,11)	Frites BIO 	Beignets de courgettes (1,2)	Haricots verts BIO (1) Semoule (2)	
<b>Dessert</b>	Fromage (1)	Fruit	Fromage (1)	Fruit	Laitage nature (1)
<b>Goûters</b>	Laitage nature (1) Poire au sirop	Pain + fromage (1,2) Compote	Laitage nature (1) Fruit	Laitage nature (1) Pain (2) + confiture	Pain + fromage (1,2) Fruit



### BEBES

	Lundi 18 mai 2026	Mardi 19 mai 2026	Mercredi 20 mai 2026	Jeudi 21 mai 2026	Vendredi 22 mai 2026
<b>Plat</b>	Steak haché BIO 	Poisson blanc (8) 	Roti de porc 	Œufs brouillés (4) 	Poulet 
sans viande	Poisson (8) 		Poisson (8) 		
<b>Plat</b>	Purée de céleri (11) Pommes de terre	Brocolis Pâtes (2)	Courgettes Pommes de terre	Haricots verts BIO  Semoule (2)	Carottes Riz
<b>Dessert</b>	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre	Purée de fruits sans sucre
<b>Goûters</b>	Fromage blanc (1)	Yaourt (1)	Fromage blanc (1)	Yaourt (1)	Fromage blanc (1)

L'équilibre nutritionnel des menus est conforme aux recommandations nutritionnelles obligatoires GEM RCN. Elodie DEDIEU, diététicienne, se tient à votre disposition à la CUISINE CENTRALE Tél : 05.61.92.22.59. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

### Informations aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les menus

(1) Produits laitiers (2) Gluten (3) Fruits à coques (4) Œufs et dérivés (5) Moutarde (6) Soja (7) Arachides (8) Poissons (9) Crustacés (10) Mollusques (11) Céleri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sésame