



































DÉJEUNER DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 NOVEMBRE 2025

CRÊCHES 12-36 MOIS



LUNDI 03	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07
<p>■ Boeuf égréné bolognaise </p> <p>■ Pâtes étoiles </p> <p>■ Chou romanesco</p> <p>■ Gouda Bio </p> <p>■ Purée de poires </p> <p>■ Pain Bio </p>	<p>■ Velouté de lentilles corail Bio au lait coco </p> <p>■ Filet de Merlu sauce provençale </p> <p>■ Haricots verts </p> <p>■ Yaourt Bio de brebis nature </p> <p>■ Fruit de Saison Bio </p> <p>■ Pain Bio </p>	<p>■ Jambon cuit supérieur </p> <p>■ Pommes de terre persillées BIO </p> <p>■ Epinards sautés </p> <p>■ Brie Bio </p> <p>■ Purée pomme-coing</p> <p>■ Pain Bio </p>	<p>■ Oeufs durs Bio </p> <p>■ Semoule </p> <p>■ Légumes couscous hiver </p> <p>■ Petit Suisse nature sucré</p> <p>■ Fruit de Saison Bio </p> <p>■ Pain Bio </p>	<p>■ Escalope de poulet LR </p> <p>■ Purée de patates douces bio </p> <p>■ Choux-fleurs Bio sautés </p> <p>■ Tomme de chèvre Bio à la coupe </p> <p>■ Banane Bio </p> <p>■ Pain Bio </p>

LÉGENDES :

■ Viandes - Poissons- Oeufs	■ Fromages et Laitages	■ Fruits et légumes	■ Féculents
 Bleu Blanc Coeur	 Viande de porc d'origine	 Bio	 Haute Valeur
 Label rouge	 Certification Environnement	 Fruits et légumes de saison	 Bio
 Pêche durable			