



MENU MICRO CRECHE MOIS D'OCTOBRE 2026



<u>Lundi 05 Octobre</u> Carottes râpées Rôti de porc 🇫🇷 Haricots Verts Sautés Fruits de saison <u>Gouter</u> Yaourts & tartine chocolat	<u>Mardi 06 Octobre</u> Salade verte Poisson Citronné Courgettes à l'étouffée Fruits de saison <u>Gouter</u> Tartine St Paulin & Compotes	<u>Jeudi 08 Octobre</u> Macédoine de légumes Blanquette de Veau 🇫🇷 Riz carotte Fruits de saison <u>Gouter</u> Tartine beurre + Petit suisses	<u>Vendredi 09 Octobre</u> Pizza Mozzarella/ Pesto Œufs durs Epinard Banane <u>Gouter</u> Chaussons aux pommes & F.Blanc
<u>Lundi 12 Octobre</u> Crêpe au fromage Veau 🇫🇷 Petit pois carotte Compote <u>Gouter</u> Yaourts a boire & Biscuits	<u>Mardi 13 Octobre</u> Salade composée Pâte bolognaise 🇫🇷 Emmental râpé Compotes <u>Gouter</u> Flamby caramel & G.Maison	<u>Jeudi 15 Octobre</u> Carottes à l'orange Saucisse 🇫🇷 Lentilles Compotes <u>Gouter</u> Tartine Miel & F.Blanc	 <u>Vendredi 16 Octobre</u> Cookie Olives Paëlla aux fruits de Mer Et poulet 🇫🇷 Fruits de Saison <u>Gouter</u> Gâteau Maison et Petit suisses

Tous nos menus élaborés en collaboration avec Mme VANINA Marine diététicienne et Mmes MAGNARD & COMBREDET cuisinières
En commission de Menus. *Tous nos plats sont fabriqués sur place, sauf les produits soulignés.

