CRECHES MOYENS -GRANDS

DEJEUNERS NOVEMBRE 2025



lundi, 3 novembre	mardi, 4 novembre	mercredi, 5 novembre	jeudi ,6 novembre	vendredi, 7 novembre
Betteraves	Coleslaw	Soupe de potiron ^{4,6}	Radis beurre ⁶	⚠ Salade de Blé ⁵
Rôti de dinde au jus ^{5,6,14} (origine UE)	Filet de merlu sauce hollandaise ^{2,5,6,10,11}	Emincé de dinde au jus ^{2,6}	Paleron de bœuf sauce tomate ¹⁴	Beaufilet de colin au persil ^{6,11}
Raviolis ricotta épinards sauce crème ^{5,6,10}	Riz	Fondu de poireaux et pomme de terres ⁶	Semoule complète ⁵	Petits pois ²
Æ Gouda ⁶	Pont l'Evêque ⁶	Petit suisse nature ⁶		△ Coulommiers 6
Orange	Purée pomme pêches	Banane	AB Pomme	Clémentine
lundi, 10 novembre	mardi, 11 novembre	mercredi, 12 novembre	jeudi, 13 novembre	vendredi, 14 novembre
Soupe de légumes ⁶		∠ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓	Cœur de palmier et mais	🗥 Carottes râpée ¹⁴
Sauté d'agneau au jus ⁶ (origine UE : majoritairement France. Irlande. Rovaume Uni)	FERIE	Steak haché de veau au jus ^{2,5,6} (origine UE)	Beaufilet de colin à la tomate ^{11,14}	Sauté de bœuf au jus ^{2,5,6}
Haricots verts et pommes rissolées		Riz ⁶	△ Brocolis 6	Haricots blancs ¹⁴
Carré de l'est ⁶		Leedammer ⁶	Fromage frais aux fruits ⁶	Kiri ⁶
Poire		Eclaire à la vanille ^{5,6,10,13}	Kiwi	Purée pomme coing
lundi, 17 novembre	mardi, 18 novembre	mercredi, 19 novembre	jeudi, 20 novembre	vendredi, 21 novembre
Salade de riz,tomates et olives	Soupe carotte patate douce ⁶	Fond d'artichaut	Pomelos	Taboulé ⁵
Filet de cabillaud sauce crème ^{6,11}	Escalope de porc au miel ^{5,6,14} sp:Escalope de dinde au miel ^{5,6,14}	Emincé de bœuf sauce échalote ^{5,6}	Poulet rôti aux herbes de provence ^{2,6}	
Epinards ¹⁴	△B Coquillettes ⁵	Purée de courgettes ⁶	Æ Blé ^{5,6}	Haricots plats
Ali Saint Paulin ⁶	Chaource ⁶	⊿i Brie ⁶	<u>∕</u> di Edam ⁶	A Fromage blanc nature 6
A Pomme	Orange	Kiwi	Purée pomme ananas	Poire
lundi, 24 novembre	mardi, 25 novembre	mercredi, 26 novembre	jeudi, 27 novembre	vendredi, 28 novembre
🗥 Concombres	Salade de maïs tomates	🗥 Carottes râpées14	Salade de lentilles	Al Soupe de cougettes ⁶
Rôti de veau (origine UE) sauce à l'oignon ^{2,5,6}	Steak haché de bœuf ^{2,6,14}	Beaufilet de colin sauce basquaise ¹¹	🏂 Jambon de dinde	Filet de poulet au jus ^{2,6}
Tortis et emmental rapé ^{5,6}	Choux fleurs à la crème ⁶	AB Boulgour ^{5,6}	Haricots beurre ⁶	Riz ^{Ali} et ratatouille
Fromage frais nature ⁶	Ai Babybel® ⁶		Saint nectaire ⁶	Ali Mimolette ⁶
A₿ Kiwi	AŠ Pomme	Purée pomme fraise	Clémentine	Banane
Conformément au règlement n°1169 / 2011, Les allergènes à decalaration obligatoires sont indiqués sur un tableau joint avec le menu ATTENTION: Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. => Rubrique DERNIERES MINUTES de notre site www.coclico.fr	1 Arachide 2 Céleri 3 Crustacés 4 Fruits à coque 5 Gluten 6 Lait 7 Lupin	Baguette BIO ⁵ lundi, mercredi et jeudi Pain de campagne BIO ⁵ mardi et vendredi 8 Mollusque 9 Moutarde 10 Œufs 11 Poisson 12 Sésame 13 Soja 14 Anhydride sulfureux /sulfites		Sans porc Viandes françaises Oeufs français Pêche durable MSC Agriculture biologique Label rouge Appellation d'Origine Protégée (AOP) Recettes Co.Cli. Co Haute valeur environnementale Certification environnementale de niveau2 Bleu Blanc cœur