

**CRECHES  
MOYENS -GRANDS**

**DEJEUNERS DECEMBRE 2025**



lundi, 1 décembre	mardi, 2 décembre	mercredi, 3 décembre	jeudi, 4 décembre	vendredi, 5 décembre
Salade de perles <sup>5</sup> Paleron de bœuf au jus <sup>2,6,14</sup> Carottes Vichy <sup>6</sup> Port Salut <sup>6</sup> Kiwi	Céleri râpé <sup>2</sup> Filet de lieu à la crème <sup>5,11</sup> Riz Munster <sup>6</sup> Purée pomme pruneaux	Salade de pommes de terre <sup>14</sup> Poulet rôti au jus à l'échalote <sup>2,6</sup> Brocolis <sup>14</sup> Yaourt nature <sup>6</sup> Banane	Soupe de potiron <sup>4,6</sup> Beaufilet de colin sauce aurore <sup>6,11</sup> Farfalle <sup>5,6</sup> Chaussée aux moines <sup>6</sup> Clémentines	Betteraves Steak haché de bœuf au jus <sup>2,6,14</sup> Boulgour <sup>5,6</sup> et haricots beurre <sup>6</sup> Saint Nectaire <sup>6</sup> Poire
lundi, 8 décembre	mardi, 9 décembre	mercredi, 10 décembre	jeudi, 11 décembre	vendredi, 12 décembre
Soupe de légumes <sup>6</sup> Filet d'églefin au jus citronné <sup>6,11</sup> Haricots blancs à la tomate <sup>2,5</sup> Yaourt à la vanille <sup>6</sup> Clémentines	Salade de maïs tomates Sauté de bœuf à l'oignon et l'échalote <sup>5,6</sup> Petits pois <sup>2</sup> Mimolette <sup>6</sup> Kiwi	Concombres Gigot d'agneau au jus (Origine UE) <sup>6</sup> Semoule et brunoise de légumes <sup>2,5,14</sup> Boursin nature <sup>6</sup> Pomme	Salade de pommes de terre <sup>14</sup> Filet de merlu au jus <sup>6,11</sup> Choux fleurs à la crème <sup>6</sup> Livarot <sup>6</sup> Orange	Coleslaw Aiguillettes de poulet sauce tomate <sup>2,6</sup> Riz Coulommiers <sup>6</sup> Purée pomme ananas
lundi, 15 décembre	mardi, 16 décembre	mercredi, 17 décembre	jeudi, 18 décembre	vendredi, 19 décembre
Radis beurre <sup>6</sup> Rôti de veau au jus (Origine UE) <sup>2,5,6</sup> Blé et piperade <sup>5,6</sup> Edam <sup>6</sup> Poire	Croisillon aux champignons <sup>5,6,10</sup> Filet de cabillaud sauce crème ciboulette <sup>6,11</sup> Pommes forestines Rondelé nature <sup>6</sup> Sapin de Noël au chocolat <sup>5,6,10,13</sup> Clémentine Père Noël en chocolat <sup>6</sup>	Carottes râpées <sup>14</sup> Filet de poulet au jus <sup>2,6</sup> Lentilles vertes Babybel <sup>6</sup> Purée pomme abricot	Salade de riz Escalope de porc sauce crème <sup>2,6</sup> SP : Escalope de dinde sauce crème (labélisée Côté Jardin) <sup>2,6</sup> Epinards <sup>14</sup> Chaurice <sup>6</sup> Banane	Soupe de brocolis <sup>6</sup> Emincé de bœuf jus à l'estragon <sup>2,5,6</sup> Purée de patate douce <sup>6</sup> Fromage frais nature <sup>6</sup> Orange
lundi, 22 décembre	mardi, 23 décembre	mercredi, 24 décembre	jeudi, 25 décembre	vendredi, 26 décembre
Chou blanc émincé Filet de hoki au jus <sup>6,11</sup> Pommes de terre cubes et salsifis <sup>6</sup> Saint Paulin <sup>6</sup> Pomme	Concombres Carbonara de dinde <sup>2,6</sup> Mini penne <sup>5,6</sup> Emmental <sup>6</sup> Purée pomme fraise	Fond d'artichaut Sauté de bœuf marengo <sup>5,6,14</sup> Riz et champignons Camembert <sup>6</sup> Kiwi	FERIE	FERME

Conformément au règlement n°1169 / 2011,  
Les allergènes à déclaration 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](http://www.coclico.fr)

**1 Arachide**  
**2 Céleri**  
**3 Crustacés**  
**4 Fruits à coque**  
**5 Gluten**  
**6 Lait**  
**7 Lupin**

**Baguette BIO<sup>5</sup> lundi, mercredi et jeudi**  
**Pain de campagne BIO<sup>5</sup> mardi et vendredi**

**8 Mollusque**  
**9 Moutarde**  
**10 Œufs**  
**11 Poisson**  
**12 Sésame**  
**13 Soja**  
**14 Anhydride sulfureux /sulfites**

**SP 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