

**CRECHES
MOYENS -GRANDS**

DEJEUNERS FEVRIER 2026



lundi, 2 février	mardi, 3 février	mercredi, 4 février	jeudi, 5 février	vendredi, 6 février
Carottes râpées ¹⁴ Poulet rôti aux herbes aux herbes de provence ^{2,6} Riz salsifis ^{5,14} Mimolette ⁶ Compote pomme biscuit allégée en sucre	Fond d'artichaut et maïs Rôti de veau (<i>origine UE</i>) au jus ^{2,5,6} Choux fleurs à la crème ⁶ Edam ⁶ Poire conférence	Céleri râpé ^{2,14} Filet de cabillaud sauce crème citronnée ^{6,11} Semoule complète ⁵ Yaourt à la pêche ⁶ Kiwi	Soupe de carottes et patates douces ⁶ Bolognaise de bœuf sauce tomate ⁶ Coquillettes ⁵ Brie à la coupe ⁶ Orange	Radis beurre ⁶ Filet de hoki jus beurre citron ^{6,11} Purée de petits pois ⁶ Munster ⁶ Crêpe et pâte à tartiner ^{4,5,6,10,13}
lundi, 9 février	mardi, 10 février	mercredi, 11 février	jeudi, 12 février	vendredi, 13 février
Salade de blé et tomates ⁵ Sauté de bœuf sauce tomate ^{5,6} Carottes Saint Paulin ⁶ Pomme Gala d'un Producteur de la Sarthe	Concombres Cœur de filet de merlu sauce crème ciboulette ^{6,11} Tortis ^{5,6} Livarot ⁶ Purée pomme banane	Pizza au thon ^{5,6,11} Filet de poulet à la sauce bercy ^{2,5,6} Haricots verts ⁶ Cantal ⁶ Clémentine	Coleslaw Steak haché de veau au jus lié (<i>origine UE</i>) ^{2,5,6} Pomme de terre lamelles Yaourt velouté nature ⁶ Kiwi	Soupe de petit pois ⁶ Escalope de porc sauce crème ^{2,6} <i>SP : Escalope de dinde sauce crème^{2,6}</i> Céréales indiennes et potiron ^{4,5,6,13} Coulommiers ⁶ Orange
lundi, 16 février	mardi, 17 février	mercredi, 18 février	jeudi, 19 février	vendredi, 20 février
Concombres Gigot d'agneau sauce abricot (<i>origine UE</i>) ^{5,6,14} Boulgour ^{5,6} Carré de l'Est ⁶ kiwi	Soupe de potiron ^{4,6} Jambon de dinde Riz cantonais aux légumes et cubes d'omelette ^{2,5,10} Petit suisse nature ⁶ Ananas au sirop	Pomelos Emincé de boeuf au jus ^{2,5,6} Pommes risollées Babybel ⁶ Poire Comice	Taboulé ⁵ Beaufilet de colin au beurre, ail et persil ^{6,11} Epinards béchamel ⁶ Tomme PY ⁶ banane	Chou blanc émincé Aiguillettes de poulet sauce crème ^{2,6} Farfalle ⁵ Emmental ⁶ Purée pomme fraise
lundi, 23 février	mardi, 24 février	mercredi, 25 février	jeudi, 26 février	vendredi, 27 février
Salade de pommes de terre ¹⁴ Filet d'églefin au persil ^{6,11} Brocolis sauce morney ⁶ Fromage frais nature ⁶ Orange	Carotte râpées ¹⁴ Rôti de porc au jus ^{5,6,14} <i>SP : Rôti de dinde au jus (<i>origine UE</i>)^{5,6,14}</i> Lentilles vertes ⁶ Saint môret ⁶ Pomme bicolore	Betteraves Cubes de colin sauce crème champignons ^{6,11,14} Riz ⁶ Port salut ⁶ Banane	Salade d'endives Poulet rôti au jus ^{2,6} Blé et cubes de courgettes ^{5,6} Camembert ⁶ Purée pomme abricot	Salade de maïs et tomate Saute de veau sauce romarin ^{5,6} Haricots beurre ⁶ Chaource ⁶ Clémentine

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

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

Baguette BIO⁵ lundi, mercredi et jeudi
Pain de campagne BIO⁵ 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