

**CRECHES
MOYENS -GRANDS**

DEJEUNERS JANVIER 2026



lundi, 5 janvier	mardi, 6 janvier	mercredi, 7 janvier	jeudi, 8 janvier	vendredi, 9 janvier
Betteraves Beaufilet de colin au jus estragon ^{6,11} Pommes rissolées Coulommiers ⁶ Poire Conférence	Salade de maïs tomates Rôti de porc sauce crème ^{2,6} <i>SP : Rôti de dinde (origine UE) sauce crème^{2,6}</i> Carottes Vichy ⁶ Babybel ⁶ Orange	Concombres Emincé de bœuf sauce bourguignon ^{5,6,14} Farfalle ⁵ Gouda ⁶ Clémentines	Soupe de petit pois ⁶ Omelette aux herbes ¹⁰ Ratatouille et blé ⁵ Fromage frais ⁶ Banane	Duo de choux Poulet rôti au jus ^{2,6} Céréales méditerranéennes et potiron ^{4,5,6} Saint Paulin ⁶ Galette des rois aux pommes ^{5,6,10}
lundi, 12 janvier	mardi, 13 janvier	mercredi, 14 janvier	jeudi, 15 janvier	vendredi, 16 janvier
Salade de perles ⁵ Sauté d'agneau (origine UE) sauce navarin ^{5,6} Haricots verts Saint Nectaire ⁶ Kiwi	Céleri râpé ² Sauté de veau au jus ^{2,5,6} Lentilles ⁶ Yaourt nature ⁶ Purée pomme coing	Soupe de Choux fleurs ⁶ Filet de merlu sauce tomate ¹¹ Boulgour et courgettes ^{5,6} Camembert ⁶ Banane	Concombres Filet de poulet au jus ^{2,6} Penne ^{5,6} Munster ⁶ Clémentines	Taboulé ⁵ Steak haché de bœuf au jus ^{2,6,14} Fondue de poireaux ⁶ Port Salut ⁶ Poire Conférence
lundi, 19 janvier	mardi, 20 janvier	mercredi, 21 janvier	jeudi, 22 janvier	vendredi, 23 janvier
Radis beurre ⁶ Filet de hoki à la crème ^{6,11} Coquillettes ⁵ Leerdammer ⁶ Purée de pomme poire de la Sarthe	Soupe de potiron ^{4,6} Aiguillettes de poulet au jus ^{2,6} Haricots beurre et pommes de terre ¹⁴ Brie ⁶ Clémentines	Pomelos Sauté de veau à la provençale ^{5,6} Blé et cubes de poivrons ^{5,6} Carré de l'Est ⁶ Kiwi	Salade de maïs et coeur de palmier Filet de lieu citron et persil ^{6,11} Brocolis ⁶ Brillat Savarin ⁶ Pomme Gala	Carottes râpées Escalope de dinde sauce boursin ^{2,6} Riz Yaourt à la banane ⁶ Orange
lundi, 26 janvier	mardi, 27 janvier	mercredi, 28 janvier	jeudi, 29 janvier	vendredi, 30 janvier
Soupe de légumes ⁶ Paleron de bœuf Sauce tomate ¹⁴ Boulgour et petits pois ^{2,5,6} Tomme py ⁶ Pomme	Concombres Cubes de colin au jus ^{5,6,11} Riz ⁶ Chaource ⁶ Kiwi	Friand au fromage ^{5,6} Sauté d'agneau (origine UE) au jus ⁶ Haricots plats Fromage blanc ⁶ Clémentine	Chou blanc râpé Sauté de porc sauce polonaise ⁵ <i>SP : Sauté de dinde sauce polonaise⁵</i> Pomme vapeurs Saint môret ⁶ Purée pomme ananas	Salade d'haricots rouges et tomates Oeufs durs ¹⁰ Epinards à la béchamel ⁶ Pont l'Evêque ⁶ Banane

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