

**CRECHES
MOYENS -GRANDS**

DEJEUNERS JANVIER 2026



Coulommiers Clichy Collectivités

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 boeuf sauce bourguignon ^{5,6,14} Farfalle ⁵ Gouda ⁶ Clementines	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} Ceréales 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 boeuf 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 cœur 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
<p><i>Conformément au règlement n°1169 / 2011, Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués sur un tableau joint avec le menu</i></p> <p>ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements. => Rubrique DERNIERES MINUTES de notre site www.coclico.fr</p>				
<p>1 Arachide 2 Céleri 3 Crustacés 4 Fruits à coque 5 Gluten 6 Lait 7 Lupin</p> <p>Baguette BIO⁵ lundi, mercredi et jeudi Pain de campagne BIO⁵ mardi et vendredi</p> <p>8 Mollusque 9 Moutarde 10 Œufs 11 Poisson 12 Sésame 13 Soja 14 Anhydride sulfureux / sulfites</p>				

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 niveau 2
- Bleu Blanc cœur