

**CRECHES
MOYENS -GRANDS**

DEJEUNERS JUILLET 2026



lundi, 6 juillet	mardi, 7 juillet	mercredi, 8 juillet	jeudi, 9 juillet	vendredi, 10 juillet
<p> Salade de maïs et tomate</p> <p> Filet de hoki jus beurre citron et estragon^{6,11}</p> <p> Epinards sauce béchamel⁶</p> <p> Cantal⁶</p> <p> Abricots</p>	<p> Concombres</p> <p> Filet de poulet sauce tomate^{5,6}</p> <p>Haricots rouges</p> <p>Vache qui rit⁶</p> <p> Pomme bicolore</p>	<p> Taboulé⁵</p> <p>Steak haché de veau au jus lié (origine UE)^{2,5,6}</p> <p> Carottes</p> <p> Livarot à la coupe⁶</p> <p> Pêche jaune</p>	<p>Pastèque</p> <p> Rosbeef froid et dosette de ketchup</p> <p> Cœur de blé⁵</p> <p> Yaourt aromatisé à la fraise⁶</p> <p> Purée pomme kiwi</p>	<p> Salade de blé⁵</p> <p> Cœur de filet de merlu sauce crème^{6,11}</p> <p>Chou romanesco à l'ail et persil⁶</p> <p> Brie à la coupe⁶</p> <p>Nectarine blanche</p>
lundi, 13 juillet	mardi, 14 juillet	mercredi, 15 juillet	jeudi, 16 juillet	vendredi, 17 juillet
<p> Carottes râpées¹⁴</p> <p> Aiguillettes de poulet au jus^{2,6}</p> <p>Pommes rissolées</p> <p> Babybel⁶</p> <p>Poire Conférence</p>	FERIE	<p>Salade de tomates</p> <p> Sauté de bœuf façon bourgignon^{5,6,14}</p> <p> Boulgour^{5,6}</p> <p> Emmental⁶</p> <p>Pêche blanche</p>	<p>Cœur de palmier</p> <p> Filet de colin sauce tomate¹¹</p> <p> Riz⁶</p> <p> Munster⁶</p> <p>Kiwi</p>	<p>Melon jaune</p> <p> Carbonara de porc^{2,6}</p> <p><i>SP : carbonara de dinde^{2,6}</i></p> <p>Mini penne^{5,6}</p> <p> Gouda⁶</p> <p>Purée pomme ananas</p>
lundi, 20 juillet	mardi, 21 juillet	mercredi, 22 juillet	jeudi, 23 juillet	vendredi, 24 juillet
<p>Feuilleté au fromage^{5,6}</p> <p>Sauté d'agneau (<i>Origine UE</i>) au romarin^{5,6}</p> <p> Haricots plats⁶</p> <p> Pont l'Évêque à la coupe⁶</p> <p>Nectarine blanche</p>	<p>Pastèque</p> <p> Cœur de filet de merlu sauce cantadou^{6,11}</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p> Fromage frais nature⁶</p> <p>Purée pomme fraise</p>	<p>Sardines¹¹</p> <p> Filet de poulet au jus^{2,6}</p> <p> Blé et piperade^{5,6}</p> <p>Leerdammer⁶</p> <p>Banane</p>	<p> Concombres</p> <p> Omelette nature¹⁰</p> <p> Farfalle^{5,6}</p> <p> Coulommiers⁶</p> <p>Abricots</p>	<p> Salade de riz, tomates et concombres</p> <p> Emincé de bœuf au jus^{2,5,6}</p> <p>Petit pois⁶</p> <p> Edam⁶</p> <p>Orange</p>
lundi, 27 juillet	mardi, 28 juillet	mercredi, 29 juillet	jeudi, 30 juillet	vendredi, 31 juillet
<p>Salade de tomates au basilic</p> <p> Rôti de porc au jus^{5,6,14}</p> <p><i>SP : Rôti de dinde (origine UE) au</i></p> <p> Lentilles vertes⁶</p> <p> Yaourt nature⁶</p> <p>Purée pomme mangue</p>	<p> Salade de maïs thon¹¹</p> <p> Steak haché de bœuf^{2,6,14}</p> <p>Ratatouille à l'huile d'olive</p> <p> Camembert à la coupe⁶</p> <p>Abricots</p>	<p>Melon charentais</p> <p> Omelette nature¹⁰</p> <p>Riz cantonais⁵</p> <p>Brebicrème⁶</p> <p>Poire conférence</p>	<p> Salade de pommes de terre¹⁴</p> <p> Aiguillettes de poulet sauce crème^{2,6}</p> <p> Epinards⁶</p> <p> Mimolette⁶</p> <p>Nectarine jaune</p>	<p>Concombre bâtonnet</p> <p>Sandwich club thon et œuf mavonnaise^{5,9,10,11,F}</p> <p>/</p> <p> Saint paulin⁶</p> <p>Pêche blanche</p>

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
F Fèves

SP Sans porc

Viandes françaises
 Œufs 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