

**CRECHES
MOYENS -GRANDS**

DEJEUNERS OCTOBRE 2026



lundi, 5 octobre	mardi, 6 octobre	mercredi, 7 octobre	jeudi, 8 octobre	vendredi, 9 octobre
Carottes râpées ¹⁴ Jambon de dinde Tortelloni ricotta épinards sauce crème et emmental râpé ^{5,6,10} Yaourt nature ⁶ Purée de pomme	Salade de pommes de terre ¹⁴ Beaufilet de colin à la tomate ^{11,14} Haricots verts ⁶ Camembert à la coupe ⁶ Raisins blancs	Chou rouge râpé Sauté de bœuf sauce crème ^{5,6} Riz ⁶ Livarot à la coupe ⁶ Banane	Salade de blé ⁵ Filet de hoki au jus citronné ^{5,6,11} Légumes couscous ^{2,9} Edam ⁶ Kiwi	Pomelos Filet de poulet au jus ^{2,6} Céréales méditerranéennes ⁵ Gouda ⁶ Pomme
lundi, 12 octobre	mardi, 13 octobre	mercredi, 14 octobre	jeudi, 15 octobre	vendredi, 16 octobre
Betteraves Emincé de bœuf au jus ^{2,5,6} Haricots rouges ¹⁴ Fromage frais aux fruits ⁶ Kiwi	Coleslaw Emincé de porc au jus ^{2,6} <i>SP : Emincé de dinde au jus^{2,6}</i> Coquillettes et potiron ^{4,5,6} Cantal ⁶ Tarte aux pommes ^{5,6,10}	Salade de maïs et concombres Aiguillettes de poulet sauce tomate ^{2,6} Piperade Cantafrais ⁶ Ananas	Radis beurre ⁶ Omelette nature ¹⁰ Pommes risolées Chaource à la coupe ⁶ Poire Conférence	Salade de tomates basilic Filet de lieu sauce crème ^{6,11} Riz Pont l'Evêque ⁶ Raisins noirs
lundi, 19 octobre	mardi, 20 octobre	mercredi, 21 octobre	jeudi, 22 octobre	vendredi, 23 octobre
Concombres Escalope de dinde sauce crème ^{2,6} Purée de pommes de terre ⁶ Munster ⁶ Pomme	Taboulé ⁵ Omelette nature ¹⁰ Gratin de brocolis ⁶ Emmental ⁶ Kiwi	Céleri râpé ^{2,14} Cubes de colin sauce boursin ^{5,6,11} Mini penne ^{5,6} Tomme Py ⁶ Raisins noirs	Tarte au fromage ^{5,6,10} Paleron de bœuf sauce aux échalotes ^{5,6} Haricots plats ⁶ Yaourt velouté nature ⁶ Banane	Betteraves Sauté de veau sauce tomate ^{5,6} Boulgour et ratatouille ⁵ Brie à la coupe ⁶ Purée pomme abricot
lundi, 26 octobre	mardi, 27 octobre	mercredi, 28 octobre	jeudi, 29 octobre	vendredi, 30 octobre
Salade de maïs et tomate Filet de merlu au citron ^{5,6,11} Choux fleurs à la crème ⁶ Babybel ⁶ Raisins noirs	Concombres Sauté de bœuf sauce crème tomate ^{5,6} Blé ^{5,6} Coulommiers ⁶ Purée pomme pêche	Cœur de palmier Filet de colin au basilic ^{5,6,11} Risotto aux champignons ^{6,14} Yaourt nature ⁶ Kiwi	Carottes râpées ¹⁴ Jambon de dinde Mini penne ^{5,6} Galette de la Loire à la coupe ⁶ Pomme	Salade de pommes de terre ¹⁴ Emincé de porc aux herbes ^{2,6,14} <i>SP : Emincé de dinde aux herbes^{2,6,14}</i> Petits pois ⁶ Saint Paulin 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
 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