

## MENU des crèches Olympes de Gouges et Elsa Triolet du 20/04/2026 au 24/04/2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Section Bébés</b>	Midi	Purée de pomme de terre et fenouil Maquereau Emmental Compote de pomme et banane	Purée de patate douce et navets Camembert Compote de pomme et poire	Purée de maïs et brocolis Dinde Edam Compote de pomme et orange	Purée de pomme de terre et carotte Veau Camembert Compote de pomme et pastèque	Purée de lentilles et haricots verts Colin Emmental Compote de pomme, poire et pastèque
	Goûter	Gâteau maison Lait Compote de pomme et banane	Pain au céréales Yaourt nature Compote de pomme et poire	Boudoirs Fromage blanc Compote de pomme et orange	Pain brioché Yaourt nature Compote de pomme et pastèque	Biscuit Lait Compote de pomme, poire et pastèque
<b>Section Moyens/Grands</b>	Midi	Pain Salade de laitue Maquereau Semoule Emmental Pomme	Pain Salade d'artichauts Pois chiches Gratin de pomme de terre et brocolis Camembert Poire	Pain Salade de pomme de terre Dinde Tian de légumes Edam Pomme	Pain Salade de chou blanc veau Riz Camembert Poire	Pain Salade de pâtes Colin Duo de haricots verts et beurre Emmental Pomme
	Goûter	Gâteau maison Lait Banane	Pain au céréales Yaourt nature orange	Biscottes Fromage blanc Pastèque	Pain brioché Yaourt nature Pastèque	Biscuit Lait Banane



Nos plats sont faits maison



Les poissons cuisinés répondent au label MSC – pêche durable



Les fruits et légumes de saison sont privilégiés

**Légende :**



Menu végétarien

Yaourt  
Carottes

Produits issus de l'agriculture biologique



Viande d'origine française



Appellation d'origine protégée



Viande de type race à viande