










## MENU de la crèche Rouget de Lisle du 20 au 24 avril 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Section Bébés</b>	Midi	Purée petit pois carottes Poisson  Compote Fromage Pain	Purée et lentilles corail Compote Fromage Pain	Purée de légumes  Poulet Compote Fromage Pain	Purée Aubergine Veau Compote Fromage Pain	Purée de courgettes Poisson  Compote Fromage Pain
	Goûter	Laitage Compote	<b>Laitage</b> <b>Compote</b>	Laitage Compote	Laitage Compote	Laitage Compote
<b>Section Moyens/Grands</b>	Midi	Betteraves  Poisson  Boulgour Saint Paulin  Fruit De Saison Pain	Macédoine Curry patate douce lentilles et épinard Maroilles Fruit De Saison Pain	Salade de pommes de terre Poulet  basquaise Haricots beurre Emmental Fruit De Saison Pain	Salade de courgettes Veau Gratin dauphinois Tomme Fruit De Saison Pain	Salade de blé  Poisson  Haricots rouge Emmental Fruit De Saison Pain
	Goûter	Pain Fromage Fruit	Gâteau Maison Lait Croissance Fruit	Pain Yaourt Fruit	Cracotte Lait De Croissance Fruit	Fromage Blanc Pain Fruit



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

Des traces d'allergènes sont possibles dans les préparations : céréales contenant du gluten – crustacés – œufs – poissons – arachides – soja – lait – fruits à coques – céleri – moutarde – graines de sésame – anhydride sulfureux et sulfites – lupin – mollusques

