

MENUS DE LA CRECHE DE CHASSENEUIL DU POITOU DU : 01 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiqes

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>31-août</i>	<i>01-sept</i>	<i>02-sept</i>	<i>03-sept</i>	<i>04-sept</i>
	Melon Filet de dinde Haricots verts BIO Fromage Crème dessert BIO	Carottes rapées Bœuf haché BIO à la bolognaise Coquillettes 1/2 complet BIO Emmental rapé  Fruit Pain BIO	Melon Filet de colin meunière Riz basmati BIO  Petit suisse BIO Compote de poires BIO	Buffet de crudités Crispidor Piperade en coulis Purée brocolis/chou fleur BIO  Laitage Pain BIO	Macédoine de légumes  Aiguillettes de poulet à la crème de boursin Pommes de terre grenaille BIO Saint Môret  Fruits au choix
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO Haricots verts BIO	Pommes de terre, carottes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Artichaud	Pommes de terre, carottes BIO Brocolis BIO	Pommes de terre, carottes BIO Epinards BIO
	<i>07-sept</i>	<i>08-sept</i>	<i>09-sept</i>	<i>10-sept</i>	<i>11-sept</i>
	Crêpe au fromage Poisson à la bordelaise Poêlée de légumes BIO  Bûchette de chèvre Fruits au choix	Tomates et dés de brebis à la ciboulette Dahl de lentilles corail au lait de coco  Semoule couscous BIO Fromage blanc fermier  Gateaux secs Pain BIO	Salade de pommes de terre BIO à l'emmental Bœuf haché BIO Gratin de pâtes BIO Salade de fruits	Riz niçoise (Riz,tomate,mais,olives,thon)  Emincé de dinde aux épices douces  Gratin de courgettes BIO Cantal AOP  Prunes Pain BIO	Concombre BIO vinaigrette   Sauté de veau marenco Polenta crémeuse au parmesan Laitage
Purée BB	Pommes de terre, carottes BIO Poêlée légumes BIO	Pommes de terre, carottes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Petits pois BIO	Pommes de terre, carottes BIO Courgettes BIO	Pommes de terre, carottes BIO Pomme BIO

 Fruits de saison selon arrivage	 Agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité	 Produits issus de l'agriculture biologique	 Appellation d'origine protégée	 Terroir circuits courts	 Viandes Union européenne
     Viandes / œufs Français					

*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, hormis les paupiettes et les escalopes de veau qui sont de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)