

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI		TOUSSAINT	
MARDI	Fromage frais nature Purée d'haricots verts Purée pomme	 Dos de colin non haché au bouillon Purée d'haricots verts Fondu Président Purée pomme	 Betterave ciboulette Dos de colin sauce citron Riz créole Fondu Président Pomme
MERCREDI	  Blanc de dinde au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinards Purée pomme banane	  Omelette Ecrasé d'épinards Tomme grise Purée pomme banane	  Salade de boulgour à la menthe Omelette Epinards et p. de terre béchamel Tomme grise Banane
JEUDI	  Egréné de bœuf au bouillon Purée de carotte Purée pomme cassis	  Egréné de bœuf au bouillon Purée de carotte Yaourt nature Purée pomme cassis	  Carottes râpées citronette Sauté de bœuf sauce brune Lentilles Yaourt nature Purée pomme cassis
VENDREDI	 Saumon frais au bouillon Purée de betteraves Purée pomme agrume	 Saumon frais au bouillon Ecrasé de betteraves Fraidou Purée pomme agrume	 Chou rouge citronette Saumon frais à l'aneth Purée de pomme de terre au lait Edam Purée pomme agrume
SAMEDI			
DIMANCHE	 	 	 

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine. Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:
Salade de boulgour: boulgour, carottes, citron, menthe/Sauce brune: oignon, persil, champignon, farine, huile de tournesol

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	 Egréné de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de carottes Purée de pomme	 Egréné de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Ecrasé de carottes Fromage frais ail et fines herbes Purée de pomme	 Crème de petits pois Coquillettes bolognaise <i>Coquillettes au poisson</i> *** Fromage frais ail et fines herbes Pomme
MARDI	 Filet de limande au bouillon Purée de blettes Purée pomme poire	 Filet de limande au bouillon Purée de blettes Saint Nectaire AOC Purée pomme poire	 Salade de blé Filet de limande Blettes et p.de terre béchamel Saint Nectaire AOC Poire
MERCREDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée de pomme banane	 Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de navet Yaourt nature Purée de pomme banane	 Salade de riz des Incas Faboulettes lentille jaunes crème ciboulette  Poêlée de légumes Yaourt nature Banane
JEUDI	ARMISTICE 1918		
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de céleri Purée de pomme pastèque	 Rôti de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de céleri Cotentin Purée de pomme pastèque	 Chou blanc sauce au fromage blanc curry Rôti de porc au romarin <i>Dos de colin sauce romarin</i> Riz créole Cotentin Purée de pomme pastèque

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.



Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:
Salade de blé: blé, petits légumes, échalote/
Salade de riz des Incas: riz, carotte, maïs, persil, huile colza olive /



NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine 46 - du 15 au 21 novembre 2021

La campagne-Bourgoigne

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de betteraves Purée pomme raisin sec</p>	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de betteraves Fondu Président Purée pomme raisin sec</p>	 <p>Betteraves ciboulette Sauté de porc à la sauge <i>Dos de colin à la sauge</i> Purée de pois cassés Gouda Kiwi</p>
MARDI	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme cannelle</p>	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme cannelle</p>	 <p>Salade de perles citron coriandre Emincé de poulet grand-mère <i>Œufs brouillés</i> Haricot beurre ail et persil Yaourt nature Pomme</p>
MERCREDI	 <p>Saumon au bouillon Purée d'épinards Purée de pomme</p>	 <p>Saumon au bouillon Ecrasé d'épinards Fromage blanc nature Purée de pomme</p>	 <p>Carotte et céleri râpés citronette Saumon sauce à l'oseille Blé Fromage blanc nature Purée de pomme</p>
JEUDI	  <p>Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de carotte Purée de pomme pastèque</p>	  <p>Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de carotte Camembert Purée de pomme pastèque</p>	  <p>Chou-rouge citronette au cassis Bœuf façon bourguignon <i>Dos de colin</i> Carottes et pommes de terre *** Flamusse aux pommes</p>
VENDREDI	  <p>Blanc de dinde au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de chou-fleur Purée pomme agrume</p>	 <p>Omelette Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme agrume</p>	 <p>Taboulé Flan de légumes Chou-fleur béchamel Fraidou Banane</p>
SAMEDI	  <p>Blanc de dinde au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de chou-fleur Purée pomme agrume</p>	 <p>Omelette Ecrasé de chou-fleur Fraidou Purée pomme agrume</p>	 <p>Taboulé Flan de légumes Chou-fleur béchamel Fraidou Banane</p>
DIMANCHE	  <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de carottes Purée pomme pruneau</p>	  <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de carottes Pavé 1/2 sel Purée pomme pruneau</p>	 <p>Velouté de potiron Dahl de lentilles corail et riz *** Pavé 1/2 sel Kiwi</p>



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:
Sauce grand-mère: champignon, farine, crème, oignon, huile de tournesol/Flamusse: farine, œufs, lait, beurre, sucre, pommes, cannelle



Pêche responsable



En Itaque, substitution sans viande

NOM DE LA STRUCTURE

Déjeuner

Semaine n° 47 - du 22 au 28 novembre 2021

	6/12 mois	12 / 18 mois	+ 18 mois
LUNDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de carottes Purée pomme pruneau	 Emincé de poulet au bouillon <i>Limande au bouillon</i> Ecrasé de carottes Pavé 1/2 sel Purée pomme pruneau	  Velouté de potiron Dahl de lentilles corail et riz *** Pavé 1/2 sel Kiwi
MARDI	 Dos de colin au bouillon Purée d'haricot vert Purée de pomme	 Dos de colin au bouillon Ecrasé d'haricot vert Yaourt nature Purée de pomme	 Salade de coquillettes basilic Dos de colin crème agrume  Mitonnée de légumes Yaourt nature Pomme
MERCREDI	  Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de chou romanesco Purée de pomme banane	  Egrené de bœuf au bouillon <i>Dos de colin au bouillon</i> Purée de chou romanesco Camembert Purée de pomme banane	 Salade de blé aux petits légumes Sauté de bœuf aux champignons <i>Dos de colin sauce champignons</i> Chou-fleur et chou romanesco Camembert Banane
JEUDI	  Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de petits pois Purée pomme agrume	  Rôti de porc au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Purée de petits pois Yaourt nature Purée pomme agrume	  Céleri au fromage blanc Rôti de porc au jus <i>Œufs brouillés</i> Petits pois cuisinés Yaourt nature Moelleux à l'orange
VENDREDI	 Filet de limande au bouillon Purée de navet Purée de pomme mangue	 Filet de limande au bouillon Purée de navet Cotentin Purée de pomme mangue	 Chou chinois Filet de limande crème curry  Semoule Cotentin Purée de pomme mangue
SAMEDI	 Filet de limande au bouillon Purée de navet Purée de pomme mangue	 Filet de limande au bouillon Purée de navet Cotentin Purée de pomme mangue	 Chou chinois Filet de limande crème curry  Semoule Cotentin Purée de pomme mangue
DIMANCHE			

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



Les entrées, plats, purées de fruits, desserts lactés, pâtisseries sont réalisés sur la cuisine



Les labels de qualité (sauf Bio) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto Bio indique une recette composée à 95 % de produits issus de l'agriculture biologique. En deçà de ce seuil, l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine. Retrouvez plus d'information sur nos produits et nos producteurs sur votre structure.

Composition des plats:
Sauce agrume: farine, pluco, crème, huile de tournesol/ Dahl de lentille corail et riz: carotte, lait de coco, ail, oignons, tomates concassées, herbes de provence, lentilles corail/



