

Déjeuner

Semaine n°19 - du 05 au 11 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Colin d'Alaska au bouillon Purée de courgette Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Colin d'Alaska au bouillon Fine de courgette et semoule Emmental Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume Galette St Michel	 Salade de boulgour à l'italienne Colin d'Alaska à l'aneth Courgette provençale et p. de terre Emmental Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme agrume Galette St Michel
MARDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme vanille	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Rondelé nature Purée pomme banane Semoule au lait Purée pomme vanille	 Radis à la croque Sauté de bœuf sauce citron <i>Merlu blanc sauce citron</i> Riz pilaf Rondelé nature Purée pomme banane Semoule au lait Fruit de saison
MERCREDI	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Purée pomme myrtille Fromage frais nature Purée pomme cannelle	 Purée de lentille corail Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme myrtille Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle Pain	 Crème de betterave froide Faboulette lentille corail Petit pois fermière Fromage frais nature Fruit de saison Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme cannelle Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	 Œuf brouillé Purée d'haricot beurre Brie Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat	Salade mexicaine Œufs BIO brouillés à l'estragon Haricot beurre à la tomate Brie Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme menthe Pain-chocolat

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Boulgour :boulgour, tomate, olive, huile colza olive, basilic, sel / sce prov: oignon, huile colza olive, farine, tomate, ail, herbes de P/ Sce citron: crème, farine, huile de T, concentré citron, sel/Faboulette:lentille corail , oignon, tomate, patate douce,fécule pdt,huile d'olive, sel, cumin



Déjeuner

Semaine n° 20- du 12 au 18 mai 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	<p>VÉGÉ</p> <p>Purée de pois chiche</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>	<p>VÉGÉ</p> <p>Purée de pois chiche</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Gouda</p> <p>Purée pomme cannelle</p> <p>Bouillie au chocolat</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>	<p>Salade de haricot vert à l'échalote</p> <p>Coquillettes crémeux de pois chiche et légumes</p> <p>VÉGÉ</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Bouillie au chocolat</p> <p>Coupelle de purée pomme coing</p>
	<p>BLEU BLANC CŒUR</p> <p>BIO</p> <p>Sauté de porc au bouillon</p> <p><i>Colin d'Alaska au bouillon</i></p> <p>Purée de carotte</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p>	<p>BLEU BLANC CŒUR</p> <p>BIO</p> <p>Sauté de porc au bouillon</p> <p><i>Colin d'Alaska au bouillon</i></p> <p>Fine de carotte et semoule</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme rhubarbe</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>	<p>BLEU BLANC CŒUR</p> <p>Salade de lentille</p> <p>Sauté de porc au romarin</p> <p><i>Colin d'Alaska sauce romarin</i></p> <p>Carottes BIO au cumin</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Purée pomme fleur d'oranger</p> <p>Pain</p>
MARDI	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme raisin sec</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme menthe</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée d'haricot vert</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Purée pomme raisin sec</p> <p>Verre de lait</p> <p>Purée pomme menthe</p> <p>Pain-Déli'fruit fraise</p>	<p>Tomate</p> <p>Rillettes aux sardines</p> <p>Riz au curcuma</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Purée pomme raisin sec</p> <p>Verre de lait</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain-Déli'fruit fraise</p>
	<p>Egrené de bœuf BIO au bouillon</p> <p><i>Œuf BIO au bouillon</i></p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme griotte</p>	<p>BIO</p> <p>Egrené de bœuf BIO au bouillon</p> <p><i>Œuf brouillé</i></p> <p>Ecrasé de betterave</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>Brie</p> <p>Purée pomme griotte</p> <p>Pain</p>	<p>BIO</p> <p>BIO</p> <p>BIO</p> <p>Concombre BIO à la menthe</p> <p>Sauté de bœuf printanier</p> <p><i>Œuf brouillé</i></p> <p>Blé</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Purée pomme banane</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain</p>
MERCREDI	<p>Emincé de poulet au bouillon</p> <p><i>Œuf BIO au bouillon</i></p> <p>Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme basilic</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p>	<p>BIO</p> <p>Emincé de poulet au bouillon</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Ecrasé de chou-fleur</p> <p>Fraidou</p> <p>Purée pomme basilic</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Moelleux coco</p>	<p>BIO</p> <p>Taboulé</p> <p>Emincé de poulet sauce basquaise</p> <p><i>Omelette</i></p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Purée pomme</p> <p>Moelleux coco</p>
	<p>Pêche responsable</p> <p>BLEU BLANC CŒUR</p>	<p>Filière Bleu Blanc Cœur</p> <p>BIO</p>	<p>Fromage AOP/AOC</p> <p>En italique, substitution sans viande</p>

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

BIO
Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

coquillettes crémeux : coquillettes, pois chiche, oignon, courgette, poivron, crème, tomate, ail, herbe de P, huile colza olive/ sce romarin: oignon, farine, champignon, romarin, huile T, sel/ Rillettes: merlu, sardine, crème, concentré citron/Bœuf printanier: oignon, carotte, petits pois, tomate, farine, huile de T, ail, sel/milk shake: lait, fr. blanc,



Déjeuner

Semaine n° 21 - du 19 au 25 mai 2025

Le cinéma/Les légumineuses

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de petit pois Camembert Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz	Potage de haricot rouge au paprika Sauté de bœuf crème basilic <i>Colin d'Alaska crème basilic</i> Mitonnée de légumes à la provençale Camembert Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme ananas Sablé de Retz
MARDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Purée pomme Yaourt nature Purée pomme agrume	 Purée de lentille corail  Fine de carotte semoule Petit moulé Purée pomme  Yaourt nature Purée pomme agrume Pain-chocolat	 Betterave Colombo courgette lentille corail et riz *** Petit moulé Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme agrume Pain-chocolat
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme fruit des montagnes Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Omelette Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes Tomme blanche Purée pomme romarin Pain	 Tomate persillée Omelette  Purée de p. de terre au lait Fromage frais nature Purée pomme fruits montagnes Tomme blanche Fruit de saison Pain
JEUDI	Filet de lieu noir frais au bouillon Purée de courgette  Purée pomme fraise Yaourt nature Purée pomme vanille	 Filet de lieu noir frais au bouillon Dés de courgette et perles Yaourt nature Purée pomme fraise Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille Pain	Radis râpés sauce fr blanc Filet de lieu noir frais persillé Courgette crème et perles *** Smoothie haricot blanc et fraise Fromage frais au sel de Guérande Fruit de saison Pain
VENDREDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard  Purée pomme banane Fromage blanc nature Purée pomme	 Sauté de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Fine d'épinard et boulgour Mimolette Purée pomme banane Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme	 Salade de ristetti à l'orientale Sauté de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Epinards béchamel Mimolette Fruit de saison Floraline à la fleur d'oranger Purée pomme



Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008.

Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Risetti orientale: risetti, coriandre, cumin, citron, huile colza olive, sel/ Sce cr basilic: oignon, farine, crème, basilic, sel, huile T/Colombo: lentille co, courgette, épices colombo, crème, ail, carotte, oignon, sel /fr des Montagnes: mûre et myrtille/smoothie: h; blanc, yaourt, fraise, sucre/Houmous: pois chiche, ail, citron, huile colza olive, sésame (blanc), fenouil, lait, sucre, fleur

Déjeuner

Semaine n° 22- du 26 mai au 1er juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Pont-L'Evêque Purée pomme agrume Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain	Carotte cuite au cumin Parmentier de pois cassé au BCEUF BIO <i>Parmentier St-Germain</i> *** Pont-L'Evêque Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme cannelle Pain
MARDI	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mûre	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme mûre Pain-confiture	Salade de blé à l'aneth Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur persillé Edam Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme mûre Pain-confiture
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de carotte Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme	Sardine au bouillon Ecrasé de carotte et boulgour Fromage frais nature Purée pomme verveine Brie Purée pomme Pain	Crème de petit pois à la menthe Rillettes aux sardines tomates Boulgour ** Crème à la vanille Brie Fruit de saison Pain
JEUDI			
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Œufs brouillés Purée de betterave Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme raisin sec Marbré choco vanille	Tomate persillée Œuf brouillés BIO aux herbes Coquillette Fraidou Purée pomme vanille Fromage frais nature Fruit de saison Marbré choco vanille

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

Toutes nos viandes de boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Parmentier: pois cassé, pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Scé thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym,sel/cr. petit pois: p. pois, crème, pdt, oignon, sel, menthe/ Rillettes sardine aneth : sardine, merlu, crème, tomate, citron/Crème vanille: œuf, lait,sucre, maizena,vanille /



	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	 Colin d'Alsaka au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme basilic	 Colin d'Alsaka au bouillon  Fine d'épinard et boulgour Emmental Purée pomme banane Fromage frais nature Purée pomme basilic Petit beurre	 Salade de perle à l'aneth Colin d'Alsaka sauce persil  Epinards béchamel Emmental Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme basilic Petit beurre
MARDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme rhubarbe  Yaourt nature Purée pomme	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de brocoli et semoule Coulommiers Purée pomme rhubarbe  Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat	Crème de courgette à la menthe Sauté de bœuf à la provençale <i>Merlu blanc sauce provençale</i> Semoule Coulommiers Fruit de saison  Yaourt nature Purée pomme Pain-chocolat
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme romarin	 Omelette Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme agrume Bûchette mi-chèvre Purée pomme romarin Pain	 Houmous Omelette Petits pois cuisinés Fromage frais nature Fruit de saison Bûchette mi-chèvre Purée pomme romarin Pain
JEUDI	 Purée de lentille corail  Purée de carotte Purée pomme griotte  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Purée de lentille corail  Purée de carotte  Yaourt nature  Purée pomme griotte Pavé 1/2 sel Purée pomme vanille Pain	 Tomate persillée Haché de lentille corail curry  Purée de carotte *** Fondant pomme griotte au fromage frais Pavé 1/2 sel Fruit de saison Pain
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Purée pomme menthe Fromage blanc nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'haricot beurre Petit moulé Purée pomme menthe Floraline au lait fraise Purée pomme	 Radis à la croque Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i>  Haricot beurre à la tomate et p.de terre Petit moulé Purée pomme menthe Floraline au lait fraise Fruit de saison

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sce persil: oignon, crème, champignon, farine, persil, huile T, sel/Cr courgette: courgette, pdt, oignon, crème, menthe, sel/sce prov: oignon, tomate, huile colza olive, farine, herbes de P, ail, sel/houmous: pois chiche, ail, citron, hule colza polive, paprika/clafoutis: œuf, sucre, farine, lait, griotte, vanille/Haché lentille: lentille corail, pois chiche, huile T, oignon, tomate, citronnelle,



Déjeuner

Semaine n° 24- du 09 au 15 juin 2025

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI			
MARDI	Fromage frais nature Petit pot de légumes Coupelle de purée pomme coing	 Merlu au blanc au bouillon (<i>pasteurisé</i>) Dés de courgette et boulgour Fraidou Coupelle de purée pomme coing	 Betterave citronette Merlu blanc sauce rougail Courgette et boulgour Fraidou Fruit de saison
	Fromage frais nature Coupelle de purée de pomme	Fromage frais nature Coupelle de purée de pomme Madeleine	Fromage frais nature Coupelle de purée de pomme Madeleine
MERCREDI	Petit pot (Colin légumes) Coupelle de purée de pomme	 Purée de haricot rouge Dés de carotte et RIZ PILAF BIO Munster Coupelle de purée de pomme	 Carotte cuite au citron Birria de haricot rouge Riz pilaf Munster Fruit de saison
	Fromage blanc nature Coupelle purée pomme fraise	 Verre de lait Coupelle purée pomme fraise Pain-chocolat	 Verre de lait Coupelle purée pomme fraise Pain-chocolat
JEUDI	Œuf Bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme myrtille	 Œuf brouillé Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme myrtille	 Tomate ciboulette Œuf brouillé BIO aux herbes Pâtes risetti Yaourt nature Purée pomme myrtille
	 Yaourt nature Purée pomme banane	Brie Purée pomme banane Pain	Brie Fruit de saison Pain
VENDREDI	Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée d'haricot vert	 Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Omelette</i> Fine d'haricot vert et semoule Carré fromager Purée pomme	 Taboulé Sauté de bœuf marengo <i>Omelette</i> Haricot verts Carré fromager Fruit de saison
	Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron	Fromage frais nature Purée pomme cannelle Moelleux citron

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

 Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

 Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sce rougail: tomate, oignon, ail, sucre, citron, gingembre, herbes de P, sel// Birria: har.rouge, poivron, tomate, oignon, ail, cumin, cannelle, origan, sel/Sce marengo: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/



Déjeuner

Semaine n° 25 - du 16 au 22 juin 2025

Dessin/Les herbes aromatiques

	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	<p>Emincé de poulet au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme</p>	<p>Emincé de poulet au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de chou-fleur et boulgour Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme romarin</p> <p>Yaourt nature Purée pomme Sablé de Retz</p>	<p>Salade de BLE BIO citron basilic Emincé de poulet à l'estragon <i>Colin d'Alaska sauce estragon</i> Chou-fleur persillé Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme romarin</p> <p>Yaourt nature Fruit de saison Sablé de Retz</p>
MARDI	<p>Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée d'haricot beurre</p> <p>Purée pomme agrume Fromage frais nature Purée pomme groseille</p>	<p>Egréné de bœuf BIO au bouillon <i>Merlu Blanc au bouillon</i> Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme agrume</p> <p>Camembert Purée pomme groseille Pain</p>	<p>Courgette cuites à l'origan Estouffade de bœuf <i>Merlu Blanc sauce estouffade</i> Coquillettes Fromage frais nature Fruit de saison</p> <p>Camembert Purée pomme groseille Pain</p>
MERCREDI	<p>Purée de lentille corail Purée de courgette</p> <p>Purée pomme abricot Fromage frais nature Purée pomme verveine</p>	<p>Purée de lentille corail Dés de courgette et semoule Petit moulé Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme verveine Pain-Déli'fruit griotte</p>	<p>Brocamole Riz crémeux de lentille corail courgette menthe</p> <p>*** Petit moulé Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme verveine Pain-Déli'fruit griotte</p>
JEUDI	<p>Filet de lieu frais au bouillon Purée de petit pois</p> <p>Purée pomme fraise basilic Yaourt nature Purée pomme vanille</p>	<p>Filet de lieu frais au bouillon Fine de petit pois et boulgour Yaourt nature Purée pomme fraise basilic</p> <p>Brie Purée pomme vanille Pain</p>	<p>Salade de p.de terre haricot vert Filet de lieu frais à l'aneth</p> <p>Petit pois cuisinés *** Fondant pomme fraise basilic au F. frais</p> <p>Brie Fruit de saison Pain</p>
VENDREDI	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme menthe Fromage blanc nature Purée pomme</p>	<p>Sauté de porc au bouillon <i>Omelette</i> Ecrasé de carotte Bio et perle Emmental Purée pomme menthe Semoule au lait à la vanille Purée pomme</p>	<p>Concombre ciboulette Sauté de porc au jus <i>Omelette</i> Purée de p. de terre au lait Emmental Purée pomme menthe Semoule au lait à la vanille Fruit de saison</p>



Tout Savoir sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sce estragon: champignon, estragon, farine, oignon, huile de T, sel/Sce estouffade: oignon, tomate, farine, huile colza olive, carotte, ail, persil, thym, olive, sel/Riz cr. Lentille: riz, lentille corail, tomate, ail, courgette, menthe/Fondant: farine, œuf, sucre, from fouetté, levure, beurre, purée pomme fraise basilic



	Petits (dès 6 mois)	Moyens (dès 12 mois)	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave Purée pomme cannelle Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Purée de haricot rouge</i> Purée de betterave Fraidou Purée pomme cannelle Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger Moelleux vanille	Betterave Chili con carne et riz (bœuf bio) <i>Chili de légumes</i> *** Fraidou Fruit de saison Yaourt nature Purée pomme fleur d'oranger Moelleux vanille
MARDI	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme	Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de carotte et boulgour Pont l'Evêque Purée pomme rhubarbe Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat	Salade de lentille échalote Sauté de porc au romarin <i>Colin d'Alaska sauce romarin</i> Carotte Pont l'Evêque Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme Pain-chocolat
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme griotte menthe Yaourt nature Purée pomme pêche	Sardine au bouillon Fine d'haricot vert et semoule Yaourt nature Purée pomme griotte menthe Brie Purée pomme pêche Pain	Melon Rillettes aux sardines tomatées Coquillette Yaourt nature Purée pomme griotte menthe Brie Fruit de saison Pain
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf bio au bouillon</i> Purée d'épinard Purée pomme vanille Fromage frais nature Purée pomme banane	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé d'épinard et blé Fromage frais nature Purée pomme vanille Petit moulé nature Purée pomme banane Pain	Concombre à la menthe Emincé de poulet piperade <i>Œuf brouillé</i> Blé Fromage frais nature Purée pomme vanille Petit moulé nature Fruit de saison Pain
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de courgette Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme romarin	Omelette Dés de courgette et boulgour Edam Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme romarin Pain	Salade de boulgour à l'italienne Omelette Courgette crème basilic Edam Fruit de saison Fromage frais nature Purée pomme romarin Pain

Tout savoir
sur les menus de vos tout-petits



Les fruits indiqués peuvent varier selon leur maturité ou leur disponibilité



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

Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°8829/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO 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.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de porc, de volaille et nos œufs sont d'origine française.

Composition des plats:

Sce romarin: champignon, oignon, farine, romarin, huile de T, sel/Chili: haché bœuf, haricot rouge, oignon, tomates poivrons, sel, riz/ rilette: sardine, merlu, tomate, concentré citron, crème/ milk shake: lait fromage blanc pomme griotte menthe/ Sce piperade: farine, oignon, poivron, ail, tomate, huile de T, sel/Fromage: fromage, beurre



