












MENUS DU LUNDI AU VENDREDI

Déjeuner

Semaine n° 34 - du 19 au 25 août 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de carotte Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Fine de carotte et semoule Edam Purée pomme romarin Yaourt nature Purée pomme fraise Confiture	 Salade de haricot vert à l'échalote Sauté de porc sauce tomate Colin sauce tomate Semoule Edam Prune Yaourt nature Purée pomme fraise Confiture
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Purée de courgette Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Dés de courgette et perle Munster Purée pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger	 Crème de pois chiche au cumin froide Courgettes au BOEUF BIO Courgettes bolognaise de lentille *** Munster Pomme Fromage frais nature Purée pomme fleur d'oranger
MERCREDI	 Sardine au bouillon Purée d'épinards Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme banane	 Sardine au bouillon Purée d'épinards Petit fromage frais Purée pomme verveine Fromage frais nature Purée pomme banane Moelleux citron menthe	 Salade de blé BIO à l'orientale Rillettes aux sardines à l'aneth Epinards béchamel Petit fromage frais Banane Fromage frais nature Purée pomme banane Moelleux citron menthe
JEUDI	Emincé de poulet au bouillon Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme cassis Yaourt nature Purée pomme abricot	 Emincé de poulet au bouillon Omelette Fine de haricot vert et boulgour Yaourt nature Purée pomme cassis Brie Purée pomme abricot	 Tomate citronette basilic Emincé de poulet sauce estragon Omelette Purée de p. de terre au lait *** Crème à la cannelle Brie Abricot
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme 4 épices Fromage frais nature Purée pomme	 Œuf brouillé Ecrasé de betterave et perle Fromage frais nature Purée pomme 4 épices Fromage ail et fines herbes Purée pomme	Concombre ciboulette Flan à la provençale Pâtes perles Fromage frais nature Purée pomme 4 épices Fromage ail et fines herbes 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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.

Composition des plats:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Crème pois chiche: pois chiche, crème, p.deterre, oignon,cumin/ Blé orientale: blé, coriandre, cumin, concentré citron, huile, sel/Flan: œuf, lait, oignon, maizéna, tomate, herbes de P/ Rillettes sardine: sardine, merlu, crème, aneth, citron



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Purée de pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de courgette Fondus Président Purée de pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Sablé de Retz	Salade de coquillettes basilic Sauté de bœuf à la provençale <i>Colin sauce tomate</i> Purée de courgette Fondus Président Pomme Fromage frais nature Purée pomme menthe Sablé de Retz
MARDI	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre Purée pomme prune  Yaourt nature Purée pomme vanille	 Purée de pois chiche Purée d'haricot beurre  Yaourt nature Purée pomme prune Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille	Betterave Riz au crémeux de pois chiche carotte curry *** Yaourt nature Prune Fromage frais au sel de Guérande Purée pomme vanille
MERCREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Purée pomme pêche	 Omelette  Ecrasé de carotte et blé Coulommiers Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Purée pomme pêche Chocolat	 Melon Omelette Blé BIO sauce tomate Coulommiers Purée pomme raisin sec Fromage frais nature Pêche Chocolat
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme mûre Fromage frais nature Purée pomme cannelle	Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou-fleur et perle Fromage frais nature Purée pomme mûre Tomme blanche Purée pomme cannelle	Tomate Filet de lieu frais à l'aneth Chou-fleur béchamel *** Clafoutis aux mûres Tomme blanche Nectarine
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon Fromage frais nature Purée de petit pois Purée pomme poire Fromage blanc nature Purée pomme	 Rôti de porc au bouillon Œuf brouillé Fine de petit pois et semoule Emmental Purée pomme poire Semoule au lait à la vanille Purée pomme	 Crème de lentille corail froide Rôti de porc au jus Œuf brouillé Petits pois cuisinés Emmental Poire Semoule au lait à la vanille 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:

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique
Sauce provençale: tomate, oignon, farine, huile colza olive, herbes, ail, sel/ crème de lentilles: lentille, pdt, crème, oignon, sel/ clafoutis: œuf, farine, lait, sucre, mûre, vanille

