















Déjeuner

Semaine n° 16- du 15 au 21 avril 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée de petit pois Purée pomme 4 épices	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Fine de petit pois et boulgour Fromage frais nature Purée pomme 4 épices	 Sauté de porc au paprika <i>Colin sauce paprika</i> Petits pois cuisinés Fromage frais nature Pomme
MARDI	 Purée de pois chiche Purée de carotte Purée pomme agrume	 Purée de pois chiche Fine de carotte et semoule Saint-Paulin Purée pomme agrume	 Betterave au cumin Tajine de légumes figue semoule *** Orange
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de courgette Purée pomme	  Emincé de poulet au bouillon <i>Omelette</i> Dés de courgette et riz Pont L'Evêque Purée pomme	 Potage de pois cassés Emincé de poulet crème curry <i>Omelette</i> Courgette et riz Purée pomme
JEUDI	 Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée d'épinard Purée pomme fraise	   Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé d'épinard et coquilleton Yaourt nature Purée pomme fraise	 Carottes râpée citronette Sauté de bœuf au citron <i>Œuf brouillé bio tomate</i> Coquilleton *** Milk shake pomme fraise
VENDREDI	Sardine au bouillon Purée de betterave Purée pomme romarin	Sardine au bouillon Ecrasé de betterave Petit fromage frais Purée pomme romarin	Rillettes de sardine tomate Purée de p. de terre au lait Petit fromage frais 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 oeufs sont d'origine française.

#VALEUR!

Sce paprika: tomate, carotte, farine, oignon, ail, paprika, sucre, sel/ Sce citron: carotte, oignon, farine, citron, ail, huile sel/Tajine: légumes couscous, pois chiche, tomate, figue sèche,ail, cumin, cannelle, bouillon de légumes

P.A. n°3



Filière Bleu Blanc Cœur



















Fromage AOP/AOC

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 17 - du 22 au 28 avril 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Merlu au bouillon Purée de céleri Purée pomme agrume	 Merlu au bouillon Fine de céleri et semoule Fondu Président Purée pomme agrume	 Salade de torti basilic Merlu sauce provençale Mitonnée de légumes Orange
MARDI	 Purée de lentilles corail Purée d'haricot vert Purée pomme mangue	 Purée de lentilles corail Purée d'haricot vert Fromage frais nature Purée pomme mangue	 Crème de petit pois à la menthe Dahl de lentilles corail et riz *** Pomme
MERCREDI	 Egrenné de bœuf BIO au bouillon Fromage frais nature Purée de carotte Purée pomme	 Egrenné de bœuf BIO au bouillon Œuf brouillé Ecrasé de carotte Camembert Purée pomme	 Sauté de bœuf à la provençale Œuf brouillé Carottes et p. de terre Camembert Kiwi
JEUDI	 Rôti de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de chou romanesco Purée pomme fruits des montagnes	 Rôti de porc au bouillon Colin au bouillon Ecrasé de chou romanesco Yaourt nature Purée pomme fruits des montagnes	 Radis en rondelles Rôti de porc au jus Colin au jus Chou romanesco et p. de terre béchamel *** Fondant pomme fr. des montagnes au from. frais
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de navet Purée pomme 4 épices  Pêche responsable	 Omelette Ecrasé de navet et coquillettes sce tomate Fraidou Purée pomme 4 épices  Filière Bleu Blanc Cœur	 Omelette Coquillettes sauce tomate Mimolette Purée pomme 4 épices Fromage AOP/AOC

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.













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

#VALEUR!

Dahl : lentille corail, tomate, oignon, carotte, lait de coco, curry, bouillon de légume maison, ail, sel/Sce provençale: tomate, oignon, farine, huile colza olive, H. de Provence, ail, sel/Fondant: farine, oeuf, sucre, fromage frais, beurre, levure, purée pomme myrtille aïrelle.

Déjeuner

Semaine n° 18 - du 29 avril au 05 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme agrume	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Fine de chou-fleur et semoule Edam Purée pomme agrume	 Salade de BLE BIO à l'orientale Sauté de porc à la sauge Colin sauce sauge Chou fleur persillé Orange
MARDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Purée d'haricot vert Purée pomme cassis	Egréné de boeuf BIO au bouillon Purée de lentille Fine d'haricot vert et boulgour Pont l'Evêque Purée pomme cassis	 Hachis-Parmentier Parmentier BIO de lentille ***  Pont l'Evêque Pomme
MERCREDI	(This row is highlighted in green in the original image)		
JEUDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme verveine	 Omelette Fine de petit pois et semoule Fromage frais nature Purée pomme verveine	 Salade de p de terre maïs Omelette Petit pois cuisinés Kiwi
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Oeuf BIO au bouillon Purée de carotte Purée pomme 4 épices	 Emincé de poulet au bouillon Oeuf brouillé Purée de carotte Petit fromage frais Purée pomme 4 épices	 Carotte râpée citronette Emincé de poulet sauce romarin Oeuf brouillé Pâtes perles Purée pomme 4 épices

P.A. n°1



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

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°853/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO l'ingrédient Bio sera précisé dans le libellé du plat.

BIO

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

LOCAL

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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Blé orientale: blé, coriandre, cumin, concentré citron, huile, sel/ sauce sauge: farine, oignon, huile de T, sauge, sel /sauce romarin: farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 19 - du 06 au 12 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de courgette Purée de pomme poire	Filet de lieu frais au bouillon Dés de courgette et boulgour Fondu Président Purée de pomme poire	Filet de lieu frais crème citron échalote Courgette à la tomate Fondu Président Pomme
MARDI	 Purée de lentille Purée d'haricot beurre Purée pomme	 Purée de lentille  Purée d'haricot beurre Yaourt nature Purée pomme	 Betterave Riz bolognaise de lentille *** Orange
MERCREDI			
JEUDI			
VENREDI			


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
riz bolognaise de lentille: riz, lentilles vertes, oignon, carotte, tomate, laurier, ail, huile d'olive, sel /sce provençale: farine, tomate, oignon, huile d'olive, herbes de P, ail, sel



Filière Bleu Blanc Cœur

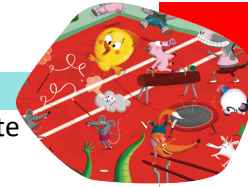















Fromage AOP/AOC

Déjeuner

Semaine n° 20 - du 13 au 19 mai 2024

Menu rouge



	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Colin au bouillon Purée d'haricot vert Purée pomme	Colin au bouillon Fine d'haricot vert et boulgour Fraidou Purée pomme	Salade de lentilles échalote Colin sauce ciboulette Haricots verts persillés Pomme
MARDI	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Purée de brocoli Purée pomme agrume	 Sauté de porc au bouillon Colin au bouillon Fine de brocoli et semoule Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Sauté de porc crème au curry Colin crème au curry Semoule Fromage frais nature Orange
MERCREDI	 Purée de pois cassé Purée de carotte Purée pomme rhubarbe	 Purée de pois cassé  Ecrasé de carotte et coquille Munster Purée pomme rhubarbe	 Salade de perle à l'aneth Faboulette aux lentilles jaunes Dés de carotte Kiwi
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon Œuf bio au bouillon Purée de betterave Purée pomme griotte myrtille	 Egréné de boeuf BIO au bouillon Omelette  Purée de betterave Yaourt nature Purée pomme griotte myrtille	  Tomate Sauté de bœuf aux poivrons Omelette Purée de betterave *** Semoule au lait pomme griotte myrtille
VENDREDI	Oeuf BIO au bouillon Purée de navet Purée pomme banane	 Œuf brouillé Ecrasé de navet Gouda Purée pomme banane	 Œuf brouillé Courgette provençale et riz Gouda Banane


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 oeufs sont d'origine française.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Sauce ciboulette: farine, champignon, ciboulette, oignon, huile de T, sel/ Crème curry: farine, oignon, crème, curry, huile de T, sel/sauce poivrons: farine, oignon, poivrons, huile de T, sel

P.A. n°3



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur













Fromage AOP/AOC

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 21 - du 20 au 26 mai 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI			
MARDI	Petit pot poisson/légumes Coupelle de purée de pommes	Petit pot poisson/légumes Fondu Président Coupelle de purée de pommes	Emincé de poulet Omelette Haricot vert Fondu Président Pomme
MERCREDI	 Purée de pois chiche  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Purée de pois chiche  Fine d'épinard et semoule Camembert Purée pomme banane	 Crème de courgette à la menthe Risetti cremeux de pois chiche épinard *** Orange
JEUDI	 Egrené de boeuf BIO au bouillon Fromage frais nature Purée de carotte Purée pomme mûre	 Egrené de boeuf BIO au bouillon Omelette Ecrasé de carotte et boulgour Mimolette Purée pomme mûre	 Sauté de bœuf crème basilic Omelette Carotte Mimolette Kiwi
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Purée de chou-fleur Purée pomme	 Emincé de poulet au bouillon Colin au bouillon Ecrasé de chou-fleur Yaourt nature Purée pomme	 Concombre à la menthe Emincé de poulet sauce pruneau cannelle Colin citron Chou-fleur persillé *** Far 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.

*: ingrédient issu de l'agriculture biologique

Brandade: merlu, pde terre, lait, oignon, ail, persil, sel/ Risetti: risetti, pois chiche, crème, ail ,épinard,oignon, huile colza olive/Crème basilic: farine,crème, basilic, oignon, huile de T, sel/ Sce pruneau : farine, oignon, pruneau, carotte, vinaigre de cidre, huile, sel

Déjeuner

Semaine n° 22 - du 27 mai au 02 juin 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme agrume	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin au bouillon</i> Fine d'haricot vert et semoule Rondelé Purée pomme agrume	 Salade de perle à l'italienne Sauté de porc au romarin <i>Colin sauce romarin</i> Haricot vert persillés Pomme
MARDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de betterave Purée pomme verveine	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée de betterave Mimolette Purée pomme verveine	Parmentier de pois cassé au Bœuf BIO <i>Parmentier st Germain</i> *** Mimolette Orange
MERCREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme cassis	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO brouillé</i> Ecrasé de carotte et torti Yaourt nature Purée pomme cassis	Radis rondelle Emincé de poulet sauce origan <i>Œuf BIO brouillé</i> Torti *** Fromage blanc pomme cassis
JEUDI	Sardine au bouillon Purée de courgette Purée pomme raisin sec	Sardine au bouillon Dés de courgette et riz Fromage frais nature Purée pomme raisin sec	Smoothie de lentille au lait de coco Rillettes aux sardines tomates Courgette et riz Kiwi
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée de pomme abricot  Pêche responsable	 Omelette  Fine de petit pois et semoule Saint-Nectaire Purée de pomme abricot  Fromage AOP/AOC	 Omelette  Petit pois cuisiné Saint-Nectaire Banane


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.

#VALEUR!

Salade de perle italienne: perle, tomate, olive noire, huile colza olive, basilic/sauce romarin: farine, champignon, oignon, huile de T, romarin, sel/Parmentier pois cassé: bœuf, oignon, sel, pois cassé, lait, p.de terre/sal. P.de terre niçoise: Pde terre, tomate, olive noire, basilic, huile d'olive