










Déjeuner

Semaine n° 05 - du 27 janvier au 02 février 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme agrume	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Dés de navet et boulgour Saint-Moret Purée pomme agrume	Soupe de pois chiche à la grecque Sauté de bœuf aux oignons <i>Colin d'Alaska sauce oignons</i> Légumes d'hiver et p. de terre au curry Pomme
MARDI	 Purée de flageolet Purée de carotte Purée pomme	 Purée de flageolet Fine de carotte semoule Fondou Président Purée pomme	 Betterave à l'orange Flageolet potiron au lait de coco et coquillettes *** Kiwi
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée d'haricot beurre Purée pomme fruit des montagnes	 Œuf BIO brouillé Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes	 Omelette Blé BIO à la tomate Fromage frais nature Purée pomme fruit des montagnes
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou romanesco Purée pomme poire	 Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou romanesco Yaourt nature Purée pomme poire	Potage de potiron Filet de lieu frais à l'aneth Chou romanesco béchamel *** Fondant pomme poire au fromage frais
VENDREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard Purée pomme banane	 Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'épinard Camembert Purée pomme banane	 Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Purée d'épinard Camembert Banane

P.A. n°4



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°829/2008. 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 œufs sont d'origine française.

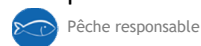
Soupe pois chiche: pois chiche, tomate, oignon concentré citron, origan/ Flageolet potiron: flageolet, lait de coco, farine, huile, oignon, tomate, gingembre, curcuma, bouillon de légumes, sel /Fondant: farine, œuf, fromage fouetté, sucre, beurre, levure , purée pomme poire



Déjeuner

Semaine n° 06- du 03 au 09 février 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert Purée pomme vanille	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et semoule Pont L'Evêque Purée pomme vanille	Carotte cuite au citron Parmentier de pois cassé au BŒUF BIO <i>Parmentier St -Germain</i> *** Pomme
MARDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Purée pomme agrume	 Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme agrume	 Salade de boulgour à la menthe Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur à la crème Orange
MERCREDI	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte Purée pomme	  Emincé de poulet au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Ecrasé de carotte BIO et perles Yaourt nature Purée pomme	 Soupe au chou Emincé de poulet à la mangue <i>Œufs brouillés</i> Pâtes perles *** Crème à la cannelle
JEUDI	Sardine au bouillon Purée de céleri Purée pomme banane	Sardine au bouillon Purée de céleri Saint-Paulin Purée pomme banane	Crème de lentille corail Rillettes aux sardines à la menthe Poêlée de légumes Crêpe de la chandeleur
VENDREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de betterave Purée pomme raisin sec	 Œufs brouillés Ecrasé de betterave Petit moulé nature Purée pomme raisin sec	Œuf brouillés BIO à la tomate Riz pilaf Petit moulé nature Purée pomme raisin sec



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

P.A. n°1



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.





















Parmentier: pois cassé, pdt, lait, boeuf haché, oignon, ail, persil/ Sce thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym,sel/Soupe chou: carotte, chou, oignon, clou de girofle, laurier, sel/Sce mangue: mangue, oignon, crème, farine, ail, huile, sel/Cr lentille: lentille corail, pde terre, oignon,crème,sel / Rillettes sardine menthe : sardine, merlu, crème, menthe, citron/Crème

tte:
3.



Déjeuner

Semaine n° 07 - du 10 au 16 février 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 <p>Merlu blanc au bouillon Purée de navet Purée pomme</p>	 <p>Merlu blanc au bouillon Fine de navet et semoule Petit moulé nature Purée pomme</p>	 <p>Merlu blanc sauce rougail Fondue de chou vert navet et p. de terre Emmental Pomme</p>
MARDI	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de brocoli Purée pomme ananas</p>	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de brocoli et boulgour Coulommiers Purée pomme ananas</p>	<p>Potage de légumes Sauté de bœuf au citron <i>Colin d'Alaska sauce citron</i> Boulgour Purée pomme ananas</p>
MERCREDI	<p>Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire</p>	 <p>Œuf BIO brouillé Purée de petit pois Fromage frais nature Purée pomme poire</p>	 <p>Potage Parmentier Omelette Petits pois fermière Banane</p>
JEUDI	  <p>Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée d'épinard Purée pomme banane</p>	   <p>Rôti de porc au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Purée d'épinard Yaourt nature Purée pomme banane</p>	    <p>Carottes râpées Rôti de porc au jus <i>Œuf brouillé</i> Epinards béchamel *** Cake au yaourt et flocons d'avoine</p>
VENREDI	  <p>Purée de lentille corail Purée de potiron Purée pomme mûre</p>	  <p>Purée de lentille corail Purée de potiron Fraidou Purée pomme mûre</p>	  <p>Betterave Haché lentille corail curry Purée de potiron Clémentine</p>

P.A. n°2

 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°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.















Sce rougail: oignon, tomate, ail, gingembre, concentré citron, sucre herbes de P/ Sce citron: carotte, farine, oignon, concentré citron, ail, huile/ Potage parmentier: pdt, poireau, crème, sel/petit pois fermière: petit pois, carotte, champignon, oignon, sel/gâteau: farine, flocon avoine, sucre,

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 08- du 17 au 23 février 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de chou romanesco Purée pomme verveine	 Sauté de porc au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Fine de chou romanesco et boulgour Munster Purée pomme verveine	 Sauté de porc ananas curry <i>Merlu blanc sauce ananas curry</i> Riz pilaf Munster Purée pomme verveine
MARDI	 Purée de pois chiche  Purée de carotte Purée pomme	 Purée de pois chiche  Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme	 Tajine de légumes pois chiche semoule *** Fromage frais nature Orange
MERCREDI	Sardine au bouillon Purée de céleri Purée pomme agrume	Sardine au bouillon Purée de céleri Petit moulé nature Purée pomme agrume	 Rillettes aux sardines sauce crème échalote Purée de céleri Petit moulé nature Kiwi
JEUDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de betterave Purée pomme banane	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Omelette</i>  Ecrasé de betterave Yaourt nature Purée pomme banane	 Chou-fleur persillé Sauté de bœuf marengo <i>Omelette</i> Pâtes risetti *** Milk shake pomme myrtille
VENDREDI	Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée d'haricot vert Purée pomme fleur d'oranger	 Emincé de poulet au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Fine d'haricot vert et semoule Saint-Paulin Purée pomme fleur d'oranger	 Potage de haricot rouge au paprika Emincé de poulet à la normande <i>Œufs brouillés</i> Haricot verts et p. de terre persillés Banane

P.A. n°3



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°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.










Sce ananas curry: farine, oignon, curry, huile T, ananas, sel /Sce marengo: tomate, oignon, farine, huile T, carotte, champignon, persil, ail, thym, laurier/Sce normande: crème, oignon, champignon ,farine, sel, huile

Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

Déjeuner

Semaine n° 09 - du 24 février au 02 mars 2025

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Purée pomme mûre	Egrené de boeuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Fine de navet et semoule Mimolette Purée pomme mûre	Sauté de bœuf stroganoff <i>Colin d'Alaska sauce Stroganoff</i> Purée de p. de terre au lait Mimolette Pomme
MARDI	 Purée de haricot blanc Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	 Purée de haricot blanc Purée d'haricot beurre Fromage frais nature Purée pomme agrume	Potage de légumes au thym Mijoté de haricot blanc estragon et coquille *** Orange
MERCREDI	 Rôti de porc au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de chou-rouge Purée pomme ananas	 Rôti de porc au bouillon <i>Omelette</i> Purée de chou-rouge Petit moulé nature Purée pomme ananas	 Rôti de porc au jus <i>Omelette</i> Chou de Bruxelles aux oignons Petit moulé nature Purée pomme ananas
JEUDI	 Filet de lieu frais au bouillon Purée de carotte Purée pomme raisin sec	  Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de carotte Yaourt nature Purée pomme raisin sec	Chou-blanc citronette au miel Filet de lieu frais persillé Carotte et boulgour BIO crème de champignons *** Fondant pomme raisin sec au fromage frais
VENDREDI	Œuf BIO au au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire	 Œuf brouillé Fine de petit pois semoule Camembert Purée pomme poire	Œuf brouillé BIO au potiron et muscade Blé Camembert Clémentine



Fromage AOP/AOC

P.A. n°4


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.

Scé stroganoff: crème, tomate, champignon, farine, paprika, sel, carotte, oignon, persil/Mijoté de HB: har blanc, tomate, poignon, carotte, estragon, sel/Potage paysanne: pdt, carotte, poireau, navet, chou, sel/Fondant: farine, œuf, sucre, levure, fromage frais, beurre, purée pomme