














# Déjeuner

Semaine n° 49 - du 02 au 08 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet  Purée pomme	Egrené de bœuf BIO au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de navet Fromage frais nature Purée pomme	Soupe de pois chiche à la grecque Sauté de bœuf stroganoff <i>Colin d'Alaska sauce strogonoff</i> Poêlée carotte et navet  Pomme
MARDI	 Purée de flageolet Purée d'haricot beurre Purée pomme agrume	 Purée de flageolet Purée d'haricot beurre Fondu Président Purée pomme agrume	 Betterave Flageolet potiron au lait de coco et coquille ***  Kiwi
MERCREDI	 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
JEUDI	Filet de lieu frais au bouillon Purée de chou romanesco  Purée pomme poire	 Filet de lieu frais au bouillon Ecrasé de chou romanesco risetti Yaourt nature Purée pomme poire	Carotte râpée citronette Filet de lieu frais à l'aneth  Chou romanesco béchamel *** Fondant pomme poire au fromage frais
VENDREDI	 Œuf BIO au bouillon Purée de carotte  Purée pomme mûre	  Omelette Ecrasé de carotte Saint-Moret Purée pomme mûre	 Potage aux champignons Omelette  Brunoise de légumes et riz  Purée pomme mûre



Filière Bleu Blanc Cœur



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

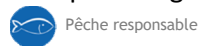
Soupe pois chiche: pois chiche, tomate, oignon concentré citron, origan/ sce champignon: champignon, oignon, farine, huile T, persil, sel/Blé orientale: blé, citronette, coriandre, cumin, xel /Fondant: farine, beurre, fromage fouetté, sucre, œuf, levure, purée pomme poire

**Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

# Déjeuner

Semaine n° 50- du 09 au 15 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur</p> <p>Purée pomme agrume</p>	 <p>Sauté de porc au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de chou-fleur Fromage frais nature Purée pomme agrume</p>	 <p>Sauté de porc au thym <i>Colin d'Alaska sauce thym</i> Chou fleur à la crème Fromage frais nature Orange</p>
MARDI	<p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Purée d'haricot vert</p> <p>Purée pomme vanille</p>	 <p>Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Purée de pois cassé</i> Fine de haricot vert et boulgour Saint-Nectaire Purée pomme vanille</p>	 <p>Hachis-Parmentier <i>Parmentier St-Germain</i> ***</p> <p>Saint-Nectaire Pomme</p>
MERCREDI	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Œuf BIO au bouillon</i> Purée de carotte</p> <p>Purée pomme</p>	 <p>Emincé de poulet au bouillon <i>Œufs brouillés</i> Ecrasé de carotte et semoule Yaourt nature Purée pomme</p>	 <p>Potage de potiron Tajine de poulet aux raisins secs <i>Œufs brouillés</i> Semoule ***</p> <p>Crème à la fleur d'oranger</p>
JEUDI	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Sardine au bouillon</p> <p>Purée de céleri Saint-Paulin</p> <p>Purée pomme banane</p>	<p>Crème de lentille corail Rillettes aux sardines à la menthe</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Banane</p>
VENDREDI	<p>Œuf BIO au bouillon</p> <p>Purée de betterave</p> <p>Purée pomme groseille</p>	 <p>Omelette</p> <p>Ecrasé de betterave Petit moulé nature Purée pomme groseille</p>	<p>Céleri sauce fromagère ail et fines herbes Flan carotte brocoli (œuf bio)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Purée pomme groseille</p>



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.

**BIO** Le picto Bio indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°1831/2003. 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 boeuf, de veau, de porc, de volaille et nos oeufs sont d'origine française.





















Scs thym: tomate, oignon, carotte, champignon, farine, huile colza, ail, persil, thym, sel / Cr lentille: lentille corail, pde terre, oignon, crème, sel / Rillettes sardine menthe : sardine, merlu, crème, menthe, citron / Crème fleur d'oranger: œuf, lait, sucre, mizena, fleur d'oranger / flan carotte: œuf, lait, emmental, brocolis, carotte, mizna, muscade, sel / Moelleux: farine, sucre, œuf, from.blanc,

**Ansamble**

UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE

# Déjeuner

Semaine n° 51 - du 16 au 22 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	 Merlu blanc au bouillon  Purée d'épinard Purée pomme banane	 Merlu blanc au bouillon  Purée d'épinard Fraidou Purée pomme banane	 Merlu blanc sauce grand-mère  Boulgour Fraidou Pomme
MARDI	 Purée d'haricot blanc  Purée de carotte Purée pomme raisin sec	 Purée d'haricot blanc  Fin de carotte semoule Coulommiers Purée pomme raisin sec	 Potage de légumes Blanquette de haricot blanc et riz *** Purée pomme raisin sec
MERCREDI	Œuf BIO au bouillon Purée de petit pois Purée pomme poire	 Omelette Fine de petit pois et boulgour Fromage frais nature Purée pomme poire	 Omelette Petits pois fermière Fromage frais nature Banane
JEUDI	Rôti de dinde au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de potiron Purée pomme fruit de la passion	 Rôti de dinde au bouillon <i>Colin d'Alaska au bouillon</i> Purée de potiron Yaourt nature Purée pomme fruit de la passion	<b>Brocamole</b> <b>Rôti de dinde sauce crème airelles</b> <i>Colin d'Alaska sauce crème airelles</i> <b>Purée de patate douce</b> *** <b>Fondant aux fruits de la passion et from. frais</b>
VENREDI	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Fromage frais nature</i> Purée de navet Purée pomme myrtilles  Pêche responsable	 Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Œuf brouillé</i> Ecrasé de navet Petit moulé nature Purée pomme myrtilles  Filière Bleu Blanc Cœur	 Lentilles à l'échalote Sauté de bœuf aux oignons <i>Œuf brouillé</i> Cari de légumes d'hiver et p. de terre Pomme  Fromage AOP/AOC

P.A. n°2


## Repas de NOËL



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 Gd mère: farine, champignon, crème, oignon, huile de T, sel/ Blanquette HB: h-blanc, champignon, farine, crème, brunoise légumes, oignon, concentré citron, sel/ brocamole: Brocoli, yaourt, citron, échalote, coriandre, sel/Fondant: farine, œuf, beurre, fromage fouette, sucre, purée

 **Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE

# Déjeuner

Semaine n° 52- du 23 au 29 décembre 2024

	Petits	Moyens	Grands
LUNDI	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Purée de brocoli	Egréné de boeuf BIO au bouillon <i>Merlu blanc au bouillon</i> Finde de brocoli et boulgour Munster	Coquillettes bolognaise BIO (ail non bio) <i>Coquillettes tomate et merlu blanc</i> ***
MARDI	Purée pomme agrume	Purée pomme agrume	Munster Orange
MERCREDI	 Purée de pois chiche  Purée de carotte Purée pomme mangue	 Purée de pois chiche  Fine de carotte et semoule Fromage frais nature Purée pomme mangue	 Tajine de légumes pois chiche semoule *** Purée pomme mangue
JEUDI			
VENDREDI			


*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, anans, sel /Sce concarnoise: tomate, oignon, farine, huile T, crème, persil, ail

P.A. n°3



Pêche responsable



Filière Bleu Blanc Cœur



Fromage AOP/AOC

**Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE